



Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Рязанский государственный медицинский университет  
имени академика И.П. Павлова»

Министерства здравоохранения Российской Федерации  
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Утверждено решением ученого совета  
Протокол №10 от 21.05.2024г

Комплект оценочных материалов по дисциплине	<i>«Гигиеническая диагностика»</i>
Образовательная программа	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа специалитета по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело»
Квалификация	Врач по общей гигиене, по эпидемиологии
Форма обучения	очная

Разработчик (и): кафедра профильных гигиенических дисциплин

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
Т.В. Моталова	к.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	доцент
Е.В. Костюкова	-	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	ассистент
А.О. Филякова	-	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	ассистент

Рецензент (ы):

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
А.А. Дементьев	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	Заведующий кафедрой
О.В. Медведева	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	Заведующий кафедрой

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое дело

Протокол № 9 от 16.04. 2024 г.

Одобрено учебно-методическим советом.

Протокол № 7 от 25.04. 2024г.

## 1. Паспорт комплекта оценочных материалов

1.1. Комплект оценочных материалов (далее – КОМ) предназначен для оценки планируемых результатов освоения рабочей программы дисциплины «Гигиеническая диагностика».

1.2. КОМ включает задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Общее количество заданий и распределение заданий по типам и компетенциям:

Код и наименование компетенции	Количество заданий закрытого типа	Количество заданий открытого типа
<b>ПК-3.</b> Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок.	<b>75</b>	<b>54</b>
<b>ПК-14.</b> Способность и готовность к выполнению государственных функций в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей.	<b>20</b>	<b>27</b>
<b>Итого</b>	<b>95</b>	<b>81</b>

1.3. Дополнительные материалы и оборудование для выполнения заданий (при необходимости):

1. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами»;
2. Временные рекомендации (Правила) по охране труда при работе в лабораториях (отделениях, отделах) санитарно-эпидемиологических учреждений системы Минздрава России (утв. Минздравом РФ 11.04.2002);
3. Постановление Правительства РФ от 30.06.2004 № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
4. Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;
5. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 № 162-ФЗ;
6. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;

7. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
8. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
9. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;
10. Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
11. Федеральный закон «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» от 31.07.2020 № 248-ФЗ;
12. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04.05.2011 N 99-ФЗ; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий";
13. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
15. СП 2.1.3678-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
16. СП 2.2.3670-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям труда»;
17. СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
19. Постановление от 30.06.2021 № 1100 «О федеральном государственном санитарно – эпидемиологическом контроле (надзоре)»;
20. Постановление от 24 июля 2000 года № 554 Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании;
21. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 02/2011);
22. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
23. Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);
24. Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011);
25. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);
26. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011);
27. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению

- безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
28. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
  29. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  30. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  31. ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;
  32. ГОСТ 1.1-2002 «Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения»;
  33. ГОСТ Р 1.2-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок и отмены»;
  34. ГОСТ Р 1.10-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены»;
  35. ГОСТ Р 1.12-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения»;
  36. ГОСТ 17.2.3.01-86 «Правила контроля качества воздуха населенных пунктов»
  37. ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»;
  38. ГОСТ 24940 - 2016 «Здания жилые и общественные. Методы измерения освещенности»;
  39. ГОСТ 25336-82 «Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры»;
  40. ГОСТ 12.2.091–2002 «Безопасность электрических контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования. Часть 1. Общие требования»;
  41. ГОСТ 17.1.3.07-82 «Охрана природы (ССОП). Гидросфера. Правила контроля качества воды водоемов и водотоков»;
  42. ГОСТ 31861-2012 «Вода. Общие требования к отбору проб»;
  43. ГОСТ 31868-2012 «Вода питьевая. Методы определения цветности»;
  44. ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности»;
  45. ГОСТ Р 56237— 2014 «Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах»;
  46. ГОСТ 4011-72 «Вода питьевая. Методы измерения массовой концентрации общего железа»;
  47. ГОСТ 4386-89 «Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации фторидов»;
  48. ГОСТ 31954-2012 «Вода питьевая. Методы определения жесткости»;
  49. ГОСТ 17.4.3.01 «Охрана природы (ССОП). Почвы. Общие требования к отбору проб»;
  50. ГОСТ 17.4.4.02 «Охрана природы. Почвы. Методы отбора и подготовки проб для химического, бактериологического, гельминтологического анализа»;
  51. ГОСТ Р 54004-2010 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

52. ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу»;
53. ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукции из них»;
54. ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты»;
55. ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести»;
56. ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»;
57. ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц»;
58. ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки»;
59. ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия;
60. ГОСТ 8558.1-78 «Продукты мясные. Методы определения нитрита»;
61. ГОСТ 9793-74 «Продукты мясные. Методы определения влаги»;
62. ГОСТ 10574-2016 «Продукты мясные. Методы определения крахмала»;
63. ГОСТ Р 54758-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности»;
64. ГОСТ 5867-2023 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения жира»;
65. ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества»;
66. ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»;
67. ГОСТ Р 58595— 2019 «Почвы. Отбор проб»;
68. ГОСТ 34446— 2018 «Игрушки. Отбор образцов»;
69. ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля»;
70. ОСТ 29.127-96 «Издания книжные для детей»;
71. ОСТ 29.127-2002 «Требования качеству книжных и журнальных изданий для детей и подростков»;
72. Методические рекомендации МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;
73. МУК 4.3.3922-23 Методические указания по проведению измерений и оценке микроклимата в помещениях жилых и общественных зданий»;
74. МУК 4.1.4.3.2038-05 «Санитарно-эпидемиологическая оценка игрушек»;
75. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), разработаны в целях реализации положений Соглашения таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 года;
76. Единые санитарно-эпидемические и гигиенические требования к товарам утв. 28.05.2010 г. за № 299;
77. ГОСТ 12.1.007-76 «Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности»;
78. ГОСТ 12.0.003-2015 «Система стандартов по безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация»;
79. ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;

80. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
81. МУ-287-113 Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения;
82. ГОСТ Р 52814-2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*;
83. ГОСТ Р 52815-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*;
84. ГОСТ Р 52816-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий);
85. ГОСТ ISO 7218-2015 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям»;

2. Задания всех типов, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных рабочей программой дисциплины «Гигиеническая диагностика»

Код и наименование компетенции	№ п/п	Задание с инструкцией																																	
ПК-3		<b>Задания закрытого типа</b>																																	
	1.	<p>Прочитайте текст и установите последовательность.  Текст задания: Отбор проб рыбы и рыбной продукции включает определенные этапы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Исключить попадание в продукцию случайных, посторонних примесей</li> <li>2. Вскрывают каждую единицу транспортной тары с продукцией</li> <li>3. Мгновенные пробы отбирают из разных мест каждой вскрытой единицы</li> <li>4. Гомогенизировать отобранные пробы и смешать с дистиллированной водой</li> <li>5. Транспортировка продукции в лабораторию</li> <li>6. Провести требуемые исследования</li> </ol> <p>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:</p> <table border="1" data-bbox="380 710 721 778"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д	Е																											
	А	Б	В	Г	Д	Е																													
2.	<p>Прочитайте текст и установите соответствие.  Текст задания: Укажите соответствие массы объединенной пробы от массы нетто партии:  К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</p> <table border="1" data-bbox="380 922 1637 1177"> <thead> <tr> <th></th> <th>Масса нетто партии, кг</th> <th></th> <th>Масса объединенной пробы, кг</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>До 200</td> <td>1</td> <td>&gt;20</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>200-500</td> <td>2</td> <td>&gt;100</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>500-1000</td> <td>3</td> <td>&gt;60</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>1000-5000</td> <td>4</td> <td>&gt;30</td> </tr> <tr> <td>Д</td> <td>&gt;5000</td> <td></td> <td>Не менее 10</td> </tr> </tbody> </table> <p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <table border="1" data-bbox="380 1209 667 1289"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>		Масса нетто партии, кг		Масса объединенной пробы, кг	А	До 200	1	>20	Б	200-500	2	>100	В	500-1000	3	>60	Г	1000-5000	4	>30	Д	>5000		Не менее 10	А	Б	В	Г	Д					
	Масса нетто партии, кг		Масса объединенной пробы, кг																																
А	До 200	1	>20																																
Б	200-500	2	>100																																
В	500-1000	3	>60																																
Г	1000-5000	4	>30																																
Д	>5000		Не менее 10																																
А	Б	В	Г	Д																															
3.	<p>Прочитайте текст и установите соответствие.  Текст задания: Определите массу средней пробы рыбы в зависимости от массы экземпляра.  К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</p> <table border="1" data-bbox="380 1428 1648 1465"> <tr> <td></td> <td>Масса средней</td> <td></td> <td>Масса экземпляра</td> </tr> </table>		Масса средней		Масса экземпляра																														
	Масса средней		Масса экземпляра																																



	пробы		
А	От 0.3 до 0.5 кг	1	Масса от 0.1 до 0.5 кг
Б	От 0.6 до 3.0 кг	2	Масса от 0.5 до 1.0 кг
В	От 1.5 до 3.0 кг	3	Масса рыбы более 1.0 кг
Г	Не более 1.0 кг	4	Масса 0.1 кг и меньше

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

4. Прочитайте текст и установите последовательность.  
Текст задания: Правильный порядок транспортировки пробы в лабораторию включает этапы:

1. Пробу сразу после отбора доставляют в лабораторию
2. Пробу пломбируют и опечатывают
3. Пробу транспортируют при температуре от 2 до 8 °С
4. На пробу, заранее подготовленную, клеят маркировку и снабжают актом отбора проб

Укажите правильную последовательность этапов.  
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г

5. Прочитайте текст и установите последовательность.  
Текст задания: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза – деятельность по установлению соответствия (несоответствия) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. Алгоритм проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы включает этапы:

1. Обращение заказчика в Управление Роспотребнадзора с целью последующего получения санитарно – эпидемиологического заключения
2. Получение результатов лабораторных испытаний (измерений) и составление экспертного заключения по результатам лабораторных испытаний, измерений (в случае их проведения)
3. Утверждение результатов экспертиз.
4. Рассмотрение исполнителем заявления, поручения, определения
5. Присвоение реестрового номера
6. Экспертиза представленной документации
7. Направление результатов экспертизы заказчику, хранение экспертных заключений
8. Определение и информирование заявителя о дате обследования и/или отбора проб (при необходимости проведения лабораторных исследований (измерений))
9. Выход (выезд) с отбором проб и проведением измерений (при необходимости проведения лабораторных исследований (измерений))

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И

6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Текст задания: Экспертиза качества колбасных продуктов включает этапы:

1. Лабораторные методы исследования
2. Органолептические исследования
3. Отбор проб для исследования
4. Заключение о качестве колбасных продуктов
5. Технохимический контроль
6. Микробиологическое исследование

Укажите правильную последовательность этапов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г	Д	Е

7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Текст задания: Санитарно-эпидемиологическая оценка игрушек включает этапы:

1. Определение свойств исследуемых игрушек
2. Оформление протоколов исследований
3. Экспертиза документов, представляемых заявителем
4. Установление соответствия испытываемых игрушек требованиям правил и нормативов

Укажите правильную последовательность этапов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г

8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Текст задания: Методика отбора проб мяса и мясной продукции включает этапы:

1. Заполнение сопроводительного документа
2. Отбор точечных проб из единиц продукции
3. Упаковка и наименование каждого образца
4. Отбор образцов от каждой исследуемой мясной туши или её части
5. Направление проб в лабораторию
6. Проведение органолептических, химических и бактериологических испытаний.

Укажите правильную последовательность этапов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г	Д	Е

9. Прочитайте текст и установите соответствие.  
 Текст задания: Определите, каким методом осуществляют исследование различных свойств пищевых продуктов.  
 К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Показатели		Метод
А	Органические и неорганические компоненты	1	Органолептический
Б	Обсеменённость пищевых продуктов	2	Химический
В	Запах, внешний вид	3	Физический
Г	Степень усвоения пищевых продуктов	4	Биохимический
Д	Присутствие гидролиза и автолиза	5	Физиологический
Е	Содержание витаминов (А, К, В6, В1)	6	Микробиологический
Ж	Плотность, удельная масса	7	Физико-химический

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж

10. Прочитайте текст и установите соответствие.  
 Текст задания: Определение санитарно-химических показателей мяса осуществляется по определенным методикам.  
 К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Показатели		Методики
А	Определение количества летучих жирных кислот	1	Реакция с сернокислой медью
Б	Определение продуктов распада белков	2	Титрование с раствором щёлочи конденсата пара
В	Определение аминокислотного азота	3	Титрование растворителем щёлочи фильтрата мяса

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

11. Прочитайте текст и установите соответствие.  
 Текст задания: Составной частью государственного регулирования в области обеспечения санэпидблагополучия населения и защиты прав потребителей является проведение санитарно – эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Определение		Характеристика
А	Санитарно-эпидемиологическое обследование	1	деятельность федеральных государственных учреждений здравоохранения - центров гигиены и эпидемиологии, а также других организаций, аккредитованных в установленном порядке, по определению свойств исследуемого объекта, его качественных и количественных характеристик, а также по установлению причинно-следственных связей между факторами среды обитания и здоровьем населения с использованием утвержденных методов, методик выполнения измерений и типов средств измерений
Б	Санитарно-эпидемиологическое экспертиза	2	установление соответствия (несоответствия) характеристик испытываемого объекта требованиям технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов федеральными государственными учреждениями здравоохранения - центрами гигиены и эпидемиологии, другими организациями, аккредитованными в установленном порядке
В	Санитарно-эпидемиологическое исследование	3	деятельность Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальных органов, структурных подразделений федеральных государственных учреждений здравоохранения - центров гигиены и эпидемиологии, а также других организаций, аккредитованных в установленном порядке, по установлению соответствия (несоответствия) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг
Г	Санитарно-эпидемиологическое испытание	4	деятельность органов и учреждений, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, федеральных государственных учреждений здравоохранения - центров гигиены и эпидемиологии, других организаций, аккредитованных в установленном порядке, по установлению соответствия (несоответствия) требованиям технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов, рабочих мест

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--	--

12.

Прочитайте текст и установите последовательность.  
Текст задания: Проведение экспертизы продукции происходит в следующей последовательности:

1. Вскрытие упаковки
2. Отбор проб для лабораторного исследования
3. Внешний осмотр упаковки
4. Составление акта экспертизы и заключения на партию продукции
5. Ознакомление с документацией на партию
6. Проведение лабораторных исследования
7. Органолептические исследования нескольких единиц продуктов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж

13.

Прочитайте текст и установите последовательность.  
Текст задания: Определение влажности хлеба и хлебобулочных изделий осуществляют в следующей последовательности:

1. Помещают в сушильный шкаф
2. Измельчают ножом, перемешивают и взвешивают
3. Образец разрезают поперёк на две равные части. отделят мякиш
4. Чашечку закрывают крышечкой и переносят эксикатор

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г

14.

Прочитайте текст и установите соответствие.  
Текст задания: Определите свойства воды.  
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Свойства		Параметр
А	Физические	1	запах
		2	мутность
Б	Органолептические	3	температура
		4	вкус
		5	цветность

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

15. Прочитайте текст и установите соответствие.  
 Текст задания: Количественно запах воды определяется по 5-балльной системе опытным лаборантом-дегустатором.  
 К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Баллы		Сила запаха
А	1	1	резкий запах
Б	2	2	еле ощутимый запах, определяемый только опытным лаборантом
В	3	3	очень интенсивный запах
Г	4	4	запах, который замечает потребитель, если на него обратить внимание
Д	5	5	ощутимый запах

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

16. Прочитайте текст и установите соответствие.  
 Текст задания: Определите допустимые значения конкретных показателей воды.  
 К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Показатель		Значение
А	водородный показатель	1	не превышает 500 мг/л
Б	сухой остаток	2	не выше 1000 мг/дм <sup>3</sup>
В	нитраты при централизованном водоснабжении	3	1,5 мг/л
Г	сульфаты в воде	4	6,0-9, 0
Д	фториды в воде	5	10 мг/л

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

17. Прочитайте текст и установите соответствие.  
 Текст задания: Для контроля физико-химических показателей хлеба и хлебобулочных изделий от представительной выборки отбирают лабораторный образец в определенном количестве.  
 К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Количество		Изделия
А	1 шт	1	Для штучных изделий массой менее 200 до 100 г включительно
Б	Не менее 2 шт	2	Для штучных изделий масса <100 г
В	Не менее 3 шт	3	Для весовых и штучных изделий масса 400> г
Г	Не менее 6 шт	4	Для штучных изделий масса от 400 до 200 г включительно

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Каждый вид исследования относится к определенному методу.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Метод		Вид исследования	
18.	А	Органолептический	1	Посев продукта на определение его общей обсемененности
			2	Определение вкуса
			3	Расчёт индекса разбавлений
Б	Инструментальный	4	Проведение хроматографии для определения аминокислотного состава продукта	
		5	Определение запаха	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Дефекты хлеба обусловлены качеством сырья и возникают при нарушении технологии производства хлеба, а также при несоблюдении условий транспортирования и хранения хлеба и булочных изделий.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Дефект		Пример дефектов	
19.	А	Внешнего вида	1	Непромес
			2	Неправильная форма
			3	Закал
Б	Мякиша	6	Липкий мякиш	
		7	Отсутствие корки, трещины	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Определите вид инструментального метода и его характеристику.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Метод		Характеристика
А	Химический	1	позволяет определить степень обсемененности пищевых продуктов микроорганизмами, наличие бактерий
Б	Биохимический метод	2	используется при изучении изменения качества продуктов при хранении или формировании качества продуктов в процессе технической обработки
В	Физический метод	3	применяется для количественного определения основных компонентов продуктов: углеводы, белки, липиды, витамины
Г	Микробиологический метод	4	используется для идентификации и количественного определения отдельных органических и неорганических компонентов продукта
Д	Физиологический метод	5	используется при определении биологической ценности и безвредности продуктов, степени усвоения пищевых веществ
Е	Физико-химический метод	6	изучение структурно-механических, оптических и электрических свойств

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

21. Прочитайте текст и установите соответствие.  
Текст задания: При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы одежды для детей и подростков оцениваются определенные показатели.  
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Группа исследований		Показатели
А	Физико-гигиенические	1	гигроскопичность
		2	индекс токсичности
Б	Органолептические	3	интенсивность запаха вытяжки водной среды
		4	воздухопроницаемость
В	Токсиколого-гигиенические	5	электризуемость
		6	определение миграционных показателей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

22. Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  
Текст задания: Опасные и вредные производственные факторы относятся к физическим:  
А. пестициды  
Б. повышенная или пониженная влажность воздуха, изделия, заготовки, материалы



	<p>В. физические перегрузки  Г. микроорганизмы  Д. высокие уровни шума и вибрации на рабочем месте  Е. повышенное или пониженное барометрическое давление или резкое его изменение</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> <td>Е</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д	Е
А	Б	В	Г	Д	Е		
23.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: К I классу опасности относятся химические вещества, присутствующие в воде, степень опасности которых для человека оценивается как</p> <p>А. умеренно опасные  Б. высокоопасные  В. опасные  Г. чрезвычайно опасные</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г		
А	Б	В	Г				
24.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: К органолептическим свойствам воды относятся</p> <p>А. запах, привкус  Б. запах, привкус, цветность  В. запах, привкус, цветность, мутность  Г. запах, привкус, цветность, мутность, жесткость</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д	
А	Б	В	Г	Д			
25.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям</p> <p>А. органолептическим  Б. микробиологическим  В. органолептическим, микробиологическим, химическим  Г. органолептическим, микробиологическим и остаточным количествам реагентов (в случае очистки и (или) обеззараживания) воды</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г		
А	Б	В	Г				
26.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: При проведении лабораторного производственного контроля качество воды в сети исследуется</p> <p>А. в тупиковых участках  Б. в густонаселенных районах</p>						

	<p>В. на возвышенных участках Г. из водоразборных кранов в домах Д. через каждый километр сети</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д
А	Б	В	Г	Д		
27.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Во время исследования питьевой воды определяют характер запаха или привкуса, а также интенсивность в баллах по шкале</p> <p>А. 5-бальной Б. 6-бальной В. 4-бальной Г. 3-бальной</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	
А	Б	В	Г			
28.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Документом, которым необходимо пользоваться для оценки качества воды на выходе со станции водоподготовки, является</p> <p>А. ГОСТ 2761 – 84 Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические, технические требования и правила выбора. Б. СанПиН 2.1.4.1116 – 02 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества В. СанПиН 2.1.4.1175 – 02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения, санитарная охрана источников Г. СанПиН 2.1.3684 – 21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	
А	Б	В	Г			
29.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Не нуждается в обработке вода водоисточников __ класса</p> <p>А. подземных 2 Б. поверхностных 1 В. подземных 1 Г. поверхностных 2</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>					

		А	Б	В	Г
30.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Содержание железа в питьевой воде нормируется исходя из</p> <p>А. вида источника водоснабжения</p> <p>Б. физиологической потребности человека в железе</p> <p>В. органолептических свойств</p> <p>Г. токсического действия железа</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	А	Б	В	Г
31.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Норматив рН питьевой воды составляет</p> <p>А. 3-7</p> <p>Б. 6-9</p> <p>В. 9-13</p> <p>Г. 7-9</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	А	Б	В	Г
32.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Для визуального определения цветности анализируемой воды необходимо приготовить по ГОСТ 31860 68 – 2012 растворы ___ шкалы цветности 5, 10, 15, 20, 25, 30, 40, 50, 60°</p> <p>А. Бромоводородной</p> <p>Б. Хром – кобальтовой</p> <p>В. Ортофосфорной</p> <p>Г. Йодоводородной</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	А	Б	В	Г
33.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Водородный показатель в единицах рН должен соответствовать нормативам в пределах от ___ до единиц</p> <p>А. 6; 9</p> <p>Б. 9,5; 11,5</p> <p>В. 3; 5</p> <p>Г. 3,5; 5,5</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	А	Б	В	Г
34.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Органолептически интенсивность запаха воды подразделяется на ___</p>				

	балла/баллов А. 2 Б. 3 В. 5 Г. 4 Запишите выбранный ответ - букву: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
35.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Время непрерывного или дискретного отбора проб воздуха для определения среднесменной концентрации АПФД в рабочей зоне составляет А. 15 минут Б. 30 минут В. не менее 75% продолжительности смены, по 3 человеко-смены с выполнением норм выработки не менее 80% Г. менее 75% продолжительности смены, по 2 человеко-смены с выполнением норм выработки не менее 80% Запишите выбранный ответ - букву: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
36.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Наиболее востребованными для концентрирования проб воздуха являются А. силикагель Б. активированный уголь В. графитированная сажа Г. пористые полимерные сорбенты Запишите выбранный ответ - букву: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
37.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Отбор проб воздуха и посев на питательную среду для последующего анализа осуществляется с помощью А. насоса-пробоотборника НП-3М Б. электроасpirатора В. прибора Кротова Г. высокоскоростного индивидуального пробоотборника AFC124 Запишите выбранный ответ - букву: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
38.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Использование приборов для измерений не представляется возможным при А. отсутствии электричества				

	<p>Б. отсутствии своевременной поверки  В. несоответствии диапазона измерений прибора с нормируемым диапазоном  Г. отсутствии интерфейса</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
39.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: Методы и методики, которые могут быть использованы при реализации инструментальных и лабораторных исследований, регламентируются</p> <p>А. Министром здравоохранения Российской Федерации  Б. системой Госстандарта Российской Федерации (ГОСТы)  В. рекомендациями научно-исследовательских центров  Г. системой Роспотребнадзора (методические указания по контролю)</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
40.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: Методом отбора проб воздуха, основанным на оседании бактериальных частиц и капель под влиянием силы тяжести, является</p> <p>А. седиментационный  Б. титрационный  В. аспирационный  Г. мембранных фильтров</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
41.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: Продолжительность отбора проб воздуха для определения разовых концентраций примесей составляет</p> <p>А. 24 часа  Б. 20-30 минут  В. 12 часов  Г. 1-2 минуты</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
42.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: Какая проба применяется для установления безопасности молока по бактериологическим показателям:</p> <p>А. Редуктазная  Б. Фосфатазная  В. Дегидрогеназная</p>				

	<p>Г. Пероксидазная</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
43.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Проба "на нож" при санитарной экспертизе мяса и рыбе производится для установления:</p> <p>А. Консистенции</p> <p>Б. Вкуса</p> <p>В. Запаха</p> <p>Г. Запаха и вкуса</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
44.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: При микробиологическом контроле санитарного состояния смывы берутся с поверхности оборудования, санитарной одежды и т.п. общей площадью:</p> <p>А. 10см<sup>2</sup></p> <p>Б. 25см<sup>2</sup></p> <p>В. 50см<sup>2</sup></p> <p>Г. 100 см<sup>2</sup></p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
45.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Как осуществляется отбор проб пищевых жидкостей из цистерн:</p> <p>А. Послойно с поверхности и до дна</p> <p>Б. С поверхности</p> <p>В. После перемешивания</p> <p>Г. Со дна</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
46.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Молоко, имеющее запах и вкус горький, прогорклый, плесневелый, гнилостный, запах и вкус нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих средств и других химикатов, оценивается как:</p> <p>А. Плохое (1 балл)</p> <p>Б. Хорошее (4 балла)</p> <p>В. Удовлетворительное (3 балла)</p> <p>Г. Отличное (5 баллов)</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>				

		А	Б	В	Г
47.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Пробы молока и молочных продуктов, направляемые в лабораторию, снабжают ... проб:</p> <p>А. Флайером и листом учета выемки</p> <p>Б. Этикеткой и актом отбора</p> <p>В. Ярлыком и паспортом отбора</p> <p>Г. Биркой и экспертным листом</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	А	Б	В	Г
48.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Шпиг не должен иметь запаха ..., признаков порчи жира в виде осаливания, рыбного привкуса и др.:</p> <p>А. Фуражного</p> <p>Б. Силовосного</p> <p>В. Прогорклости</p> <p>Г. Хлевногo</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	А	Б	В	Г
49.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Поверхность хлеба должна быть гладкая, без крупных подрывов, охватывающих всю длину боковой стороны формового хлеба и имеющих ширину более (в см):</p> <p>А. 0,6</p> <p>Б. 0,5</p> <p>В. 0,8</p> <p>Г. 1</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	А	Б	В	Г
50.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Для измерения температуры в толще тела рыбы или блока делают углубление и вставляют в него термометр в металлической оправе, температуру продукта определяют в ... рыбы:</p> <p>А. Центре наиболее толстой части</p> <p>Б. Нескольких разных частях тела</p> <p>В. Трех разрезах наиболее толстой части</p> <p>Г. Двух разрезах наиболее толстой части</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	А	Б	В	Г

51.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: При оценке физико-химических показателей молока и молочных продуктов определяют плотность, массовую долю ..., количество сухого вещества, кислотность, наличие консервантов-сода, крахмала:</p> <p>А. Жиры перекиси водорода, бромпола  Б. Белка перманганата калия, формальдегида  В. Жиры перекиси водорода, формальдегида  Г. Белка пергидроля, формальдегида</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 432 624 469"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
52.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: Липкий мякиш хлеба и хлебобулочных изделий образуется при использовании муки из зерна ..., малого срока выпечки:  Цельносмолотого</p> <p>А. С малым содержанием клейковины  Б. Проросшего и морозобойного  В. Хранившегося во влажном помещении</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 751 624 788"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
53.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: Поверхность хлеба должна быть гладкая, без крупных подрывов, охватывающих более половины окружности подового хлеба и имеющих ширину более (в см):</p> <p>А. 1,0  Б. 2,0  В. 0,5  Г. 1,5</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 1070 624 1107"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
54.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных  Текст задания: Для проверки качества санитарной обработки игрушек в дошкольном учреждении производятся исследования:</p> <p>А. токсиколого-гигиенические  Б. санитарно- химические  В. микробиологические  Г. органолептические</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 1390 624 1426"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		



55.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: В игрушках для детей до трёх лет не допускается миграция химических веществ класса опасности:</p> <p>А. 2 Б. 3 В. 1 Г. 4</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 395 622 432"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
56.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Отдельные гигиенические нормативы содержания тяжелых металлов имеются:</p> <p>А. для игрушек, предназначенных для детей до трёх лет Б. мягких игрушек В. погремушек и зубных колец Г. формирующихся масс и красок, наносимых пальцами</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 683 622 719"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
57.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При производстве игрушек для детей до трёх лет разрешается использовать:</p> <p>А. натуральный мех, кожу Б. вторичное сырье В. полимерные материалы Г. стекло, ворсованную резину</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 970 622 1007"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
58.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Микробиологические исследования проводят при оценке безопасности:</p> <p>А. сосок Б. массажёров для десен В. одежды первого слоя для детей до года Г. посуды для детей</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 1257 622 1294"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
59.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Привкус водной вытяжки определяется при оценке безопасности предметов детского обихода, а именно:</p> <p>А. обуви для детей до трёх лет Б. санитарно -гигиенических изделий разового использования</p>				

	<p>В. посуды Г. одежды для детей до трёх лет</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
60.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Испытания игрушек на прочность (устойчивость к разрушению ударом, вращением, падением) проводят для игрушек:</p> <p>А. из полимерных материалов Б. из природных материалов В. мягконабивных Г. для детей до трёх лет</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
61.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При изготовлении игрушек для детей до трёх лет не допускается применение:</p> <p>А. дерева Б. хлопчатобумажной ткани В. натурального меха Г. пластмассы</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
62.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Эквивалентный уровень звука игрушек, кроме игрушек – моделей для спортивных игр, должен быть для детей до трёх лет не более (в дБА):</p> <p>А. 55 Б. 45 В. 65 Г. 60</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
63.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Изменение pH водной вытяжки определяют при оценке безопасности:</p> <p>А. одежды для детей до трёх лет Б. посуды В. обуви для детей до трёх лет Г. школьных ранцев</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		

64.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Необходимый объем санитарно – химических исследований при оценке безопасности предметов детского обихода определяется:</p> <p>химическим составом материала и красителей</p> <p>возможностями лабораторной базы исследовательского центра</p> <p>возрастом ребёнка, для которого предназначен предмет</p> <p>конструктивными особенностями предметов обихода</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 395 624 432"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
65.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Оценку радиационной безопасности игрушек проводят только в игрушках из:</p> <p>А. природных материалов</p> <p>Б. из различных ворсованных тканей</p> <p>В. из полимерных материалов</p> <p>Г. импортного производства</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 683 624 719"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
66.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Определение миграции химических веществ в воздух при оценке безопасности детских игрушек проводится при температуре (в градусах Цельсия):</p> <p>А. 60±2</p> <p>Б. 0±2</p> <p>В. 37±2</p> <p>Г. 22±2</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 1002 624 1038"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
67.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: При санитарно – эпидемиологической оценке тканей для изготовления детской одежды не изучают:</p> <p>А. воздухопроницаемость</p> <p>Б. гигроскопичность</p> <p>В. электризуемость</p> <p>Г. интенсивность цвета</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1" data-bbox="383 1321 624 1358"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
68.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: При органолептических исследованиях уровень запаха игрушек (игр) для детей до 1 года не должен превышать (в балах):</p>				

	<p>А. 1 Б. 0 В. 2 Г. 3</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	
А	Б	В	Г			
69.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Защитно – декоративное покрытие игрушек должно быть стойким:</p> <p>А. к влажной обработке и действию слюны и пота Б. к механическим повреждениям В. к химическим повреждениям</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> </table>	А	Б	В		
А	Б	В				
70.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Индекс токсичности игрушек, определяемый в водной среде, должен быть:</p> <p>А. более 120% Б. менее 70% В. менее 80% Г. от 70 до 120% Д. от 80 до 120%</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д
А	Б	В	Г	Д		
71.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Перечень санитарно – химических показателей безопасности, подлежащих контролю в игрушках, зависит от:</p> <p>А. адресованности игрушки Б. материалов, используемых при изготовлении игрушек В. предполагаемого места игры Г. продолжительности игры</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	
А	Б	В	Г			
72.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Требования гигиенической безопасности игрушек включают все, кроме:</p> <p>А. воспламеняемость Б. органолептические показатели В. санитарно – химические показатели Г. физические факторы</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>					

		<input type="checkbox"/> А	<input type="checkbox"/> Б	<input type="checkbox"/> В	<input type="checkbox"/> Г
73.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: Требования гигиенической безопасности игрушек включают всё, кроме:</p> <p>А. микробиологические показатели</p> <p>Б. наличие мелких деталей</p> <p>В. органолептические показатели</p> <p>Г. токсиколого – гигиенические показатели</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	<input type="checkbox"/> А	<input type="checkbox"/> Б	<input type="checkbox"/> В	<input type="checkbox"/> Г
74.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: К физико– гигиеническим показателям, определяемым в одежде для детей, относится:</p> <p>А. воздухопроницаемость</p> <p>Б. гигроскопичность</p> <p>В. верны оба варианта</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	<input type="checkbox"/> А	<input type="checkbox"/> Б	<input type="checkbox"/> В	
75.	<p>Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Текст задания: При исследовании безопасности сосок, сосок – пустышек, изделий санитарно – гигиенических и галантерейных предусмотрено:</p> <p>А. определение изменения перманганатной окисляемости</p> <p>Б. изменения привкуса водный вытяжки</p> <p>В. изменения цветности водный вытяжки</p> <p>Запишите выбранный ответ - букву:</p>	<input type="checkbox"/> А	<input type="checkbox"/> Б	<input type="checkbox"/> В	
	<b>Задания открытого типа</b>				
1.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ				
	Текст задания: Санитарно-микробиологический контроль в пищевой промышленности.				
2.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ				
	Текст задания: Нормируемые микробиологические показатели пищевых продуктов.				
3.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ				
	Текст задания: Отбор проб для микробиологического анализа в соответствии ГОСТ 31942-2012.				
4.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ				
	Текст задания: Определение запаха, вкуса и мутности воды. Определение сухого остатка и цветности воды.				
5.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ				
	Текст задания: Определение pH воды. Определение хлоридов. Определение сульфатов. Аммиак,				

		нитриты и нитраты в воде.
6.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Определение жесткости воды. Определение железа. Определение фторидов.
7.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Санитарно-микробиологическое исследование воды.
8.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Контроль качества питьевой воды
9.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Характеристика методов отбора проб воздуха.
10.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Отбор проб воздуха без предварительного концентрирования. Отбор проб воздуха с предварительным концентрированием. Выбор оптимальных условий концентрирования примесей.
11.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Особенности отбора проб воздуха замкнутых помещений.
12.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Контроль за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны.
13.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Методы исследования пищевых продуктов.
14.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Методика отбора проб мяса и мясной продукции, колбасных изделий.
15.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Методика отбора проб рыбы и рыбной продукции.
16.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Методика отбора проб хлеба и хлебобулочных изделий.
17.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Методика отбора проб молока и молочной продукции.
18.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Методика взятия смывов с оборудования, посуды, рук и санитарной одежды персонала.
19.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Органолептическое исследование молока.
20.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Физико-химическое исследование молока. Определение удельного веса молока. Определение кислотности молока. Вычисление сухого остатка. Определение жирности молока.

21.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Санитарная экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическое исследование хлеба и хлебобулочных изделий.
22.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Определение влажности хлеба и хлебобулочных изделий. Определение кислотности хлебобулочных изделий. Метод определения пористости хлебобулочных изделий.
23.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Сущность метода определения количества летучих жирных кислот в мясе. Реакция бульона с сернокислой медью. Определение содержания аминок-аммиачного азота в мясе.
24.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Бактериологическое исследование мяса.
25.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Органолептическая оценка колбасных изделий.
26.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Требования к материалам для изготовления игрушек. Гигиенические требования к конструкции игрушек.
27.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Санитарно-эпидемиологические исследования (испытания) игрушек. Отбор образцов и подготовка проб (образцов) к испытаниям.
28.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Определение органолептических показателей игрушек.
29.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Определение стойкости защитно-декоративного покрытия игрушек к влажной обработке, действию слюны, пота. Определение кожно-раздражающего действия, санитарно-химических показателей и индекса токсичности игрушек.
30.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Определение уровня звука, издаваемого игрушкой. Определение показателей микробиологической безопасности игрушек.
31.	Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением: На участке сборки радиоаппаратуры площадью 60м <sup>2</sup> на рабочих местах регулировщиков проведена гигиеническая оценка интенсивности электромагнитного излучения и параметров микроклимата на соответствие требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах». Работа регулировщиков заключается в регулировке и настройке производимой на предприятии радиоаппаратуры. Категория работ по уровню энерготрат - 1Б. От радиоаппаратуры на рабочих

местах регулировщиков создается электромагнитное излучение длиной волны в 17 см и интенсивностью по плотности потока энергии (ППЭ) - 35 – 50 мкВт/см<sup>2</sup>. Температура воздуха в холодный период года составляет 17 °С, относительная влажность - 65%; подвижность воздуха 0,4 м/сек.

Вопросы:

1. Определите диапазон частот электромагнитного излучения и дайте оценку его интенсивности.
2. Назовите приборы, которые можно использовать для измерения микроклимата, определите количество точек измерения микроклимата на участке.
3. Оцените параметры микроклимата.
4. Назовите системы организма регулировщика, испытывающие наибольшую нагрузку во время работы.
5. Дайте рекомендации по улучшению условий труда на участке.



Таблица 1. Допустимые величины параметров микроклимата на рабочих местах производственных помещений (СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»)

Период года	Категория работ по уровню энерготрат, Вт	Температура воздуха, °С		Температура поверхностей, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с	
		диапазон ниже оптимальных величин	диапазон выше оптимальных величин			для диапазона температур воздуха ниже оптимальных величин, не более	для диапазона температур воздуха выше оптимальных величин, не более
Холодный	16 (140 - 174)	19,0 - 20,9	23,1 - 24,0	18,0 - 25,0	15 - 75	0,1	0,2

Таблица 2. Допустимые величины интенсивности теплового облучения поверхности тела работающих от производственных источников, нагретых до температуры не более 600 °С (СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»)

Облучаемая поверхность тела, %	Интенсивность теплового облучения, Вт/м <sup>2</sup> , не более
50 и более	35
25 - 50	70
не более 25	100

Таблица 3. Максимальные ПДУ напряженности и плотности потока энергии ЭМП диапазона частот  $\geq 30$  кГц - 300 ГГц

Параметр	Максимально допустимые уровни в диапазонах частот (МГц)				
	$\geq 0,03 - 3,0$	$\geq 3,0 - 30,0$	$\geq 30,0 - 50,0$	$\geq 50,0 - 300,0$	$\geq 300,0 - 300\ 000,0$
E, В/м	500	300	80	80	-
H, А/м	50	-	3,0	-	-
ППЭ, мкВт/см <sup>2</sup>	-	-	-	-	1 000 5 000 <*>

<\*> - Для условий локального облучения кистей рук.

32. Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:

В гальваническом цехе необходимо провести периодический медицинский осмотр работников. Их работа связана с контактом с соединениями хрома и никеля.

Вопросы:

1. Кто составляет и утверждает списки работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам?
2. Назовите список врачей-специалистов, которые должны участвовать в осмотре.
3. Назовите необходимые лабораторные и функциональные исследования.
4. Определите периодичность проведения медицинских осмотров и рентгенографии данных работников.
5. Укажите перечень медицинских противопоказаний к допуску на работу, связанную с указанными вредными веществами.

Таблица 1. Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, при наличии которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) (Приказ МЗ и СР РФ № 302н)

№ пп	Наименование вредных и(или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Дополнительные медицинские противопоказания
<b>1. Химические факторы</b>					
1.2.24	Никель и его соединения	1 раз в 2 года	Оториноларинголог, Дерматовенеролог, Стоматолог *Офтальмолог *Онколог *Уролог *Аллерголог	Спирометрия Рентгенография грудной клетки в двух проекциях 1 раз в 2 года *биомикроскопия переднего отрезка глаза *УЗИ внутренних органов	Тотальные дистрофические и аллергические заболевания верхних дыхательных путей. Гиперпластический ларингит. Заболевания препятствующие работе в противогазе: гипертоническая болезнь любой стадии и степени; ишемическая болезнь, хронические болезни сердца и перикарда, даже при наличии компенсации; болезни органов дыхания любой степени выраженности; болезни зубов, полости рта, отсутствие зубов, мешающее захватыванию загубника, наличие съемных протезов, анкилозы и контрактуры нижней челюсти, челюстной артрит; деформация грудной клетки, вызывающая нарушение дыхания; искривление носовой перегородки с нарушением функции носового дыхания; хронический евстахиит. Аллергические заболевания различных органов и систем. Новообразования злокачественные и доброкачественные любой локализации (даже в анамнезе). Хронические рецидивирующие заболевания кожи с частотой обострения 4 раза и более за календарный год.
1.2.51	Хром и его соединения	1 раз в 2 года	Дерматовенеролог Оториноларинголог Офтальмолог *Уролог *Онколог *Аллерголог	Спирометрия Рентгенография грудной клетки в двух проекциях 1 раз в 2 года *билирубин *АЛТ, АСТ *ГГП *биомикроскопия переднего отрезка глаза	Тотальные дистрофические заболевания верхних дыхательных путей. Эрозия и язва носовой перегородки. Аллергические заболевания верхних дыхательных путей и кожи. Хронические заболевания бронхолегочной системы с частотой обострения 3 раза и более за календарный год. Хронические заболевания переднего отрезка глаза (век, конъюнктивы, роговицы, слезовыводящих путей). Заболевания верхних дыхательных путей и кожи, склонные к перерождению. Хронические рецидивирующие заболевания кожи с частотой обострения 4 раза и более за календарный год.

При проведении предварительных и периодических осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая), в условиях центра профпатологии или медицинского учреждения имеющего права на проведение экспертизы профпригодности и связи заболевания с профессией в соответствии с действующим законодательством проводится рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая); биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследований не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Участие в предварительных и периодических осмотрах врачей-специалистов, лабораторные и функциональные исследования, помеченные «звездочкой» (\*) осуществляются по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических осмотрах, и обязательны при проведении предварительных и периодических

	<p>33. Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>В ходе проведения периодического медицинского осмотра работников фабрики «Мебель» врачом-терапевтом было выявлено, у работницы А. подозрение на профессиональное заболевание (хроническая экзема). Работница А. 1975 г. р. трудится на фабрике «Мебель» отделочницей на протяжении 12 лет.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие документы необходимо оформить специалистам ЛПУ по окончании проведения периодического медицинского осмотра?</li> <li>2. Тактика специалиста отдела надзора по гигиене труда Управления РПН в данной ситуации.</li> <li>3. Действия специалиста ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в данной ситуации.</li> <li>4. Кто подписывает окончательную санитарно-гигиеническую характеристику условий труда работника при подозрении у него профессионального заболевания?</li> <li>5. Дайте рекомендации по социальной реабилитации отделочницы фабрики «Мебель».</li> </ol>
	<p>34. Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Обработка изделий из хрусталя производится на алмазных шлифовальных кругах. Категория работ по уровню энерготрат – 11а.</p> <p>Параметры микроклимата на рабочих местах зимой составляют: температура воздуха 23,5 °С (норма 17,0–23,0 °С), относительная влажность – 47% (норма 15–75%), скорость движения воздуха – 0,7 м/с (норма 0,1–0,3 м/с).</p> <p>Среднесменная концентрация пыли стекла (силикатсодержащие пыли) на рабочем месте шлифовальщицы 17,3 мг/м<sup>3</sup> (ПДК – 4 мг/м<sup>3</sup>).</p> <p>Все шлифовальные круги оборудованы местной вытяжной системой вентиляции. Скорость воздуха в рабочих проёмах кожухов равна 0,5 м/с (рекомендуемая скорость удаляемого воздуха 2,0 м/с).</p> <p>Рабочие в течение 8 часов подвергаются действию шума и вибрации.</p> <p>Результаты измерений уровней шума: уровни звукового давления в пределах октавных частот 250, 500, 1000, 2000, 4000 Гц 84, 80, 80, 79, 74, эквивалентный уровень звука 83 дБА ( ПДУ) 82, 78, 75, 73, 71 соответственно, эквивалентный уровень звука 80 дБА).</p> <p>Результаты измерений уровней виброскорости, передаваемой на руки: эквивалентный скорректированный уровень виброскорости – 114 дБ (ПДУ – 112 дБ) и 112 дБ (ПДУ – 109 дБ) в октавной полосе частот 500 Гц.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте санитарно-гигиеническую оценку условий труда на данном участке по показателям микроклимата.</li> <li>2. Дайте оценку уровней шума на данном участке.</li> <li>3. Дайте оценку вибрации на данном участке.</li> </ol>

		<p>4. Дайте оценку содержания пыли в воздухе рабочей зоны на данном участке (на рабочем месте шлифовальщиц хрусталя).</p> <p>5. Дайте оценку эффективности системы вентиляции по прямым и косвенным методам.</p>
35.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>На участке производится окончательная отделка формовых резиновых изделий (удаление заусениц, наплывов резины и др.). Шлифовальщица при обработке на шлифовальных станках удерживает в руках заготовку массой до 0,3 кг, прижимая её к вращающейся части станка.</p> <p>Для припудривания деталей используется тальк (силикатсодержащая пыль). При изучении условий труда было установлено, что его содержание в воздухе рабочей зоны шлифовальщиков достигало 47,8 мг/м<sup>3</sup> (ПДК – 4 мг/м<sup>3</sup>).</p> <p>Работа по степени тяжести – лёгкая (I б).</p> <p>Результаты измерения параметров микроклимата: температура воздуха в тёплый период года составляет 29,8 °С, при норме 20,0–28,0 °С, скорость движения воздуха – 0,35 м/с, при норме 0,1–0,3 м/с.</p> <p>При обработке на шлифовальных станках эквивалентные корректируемые уровни виброускорения, передаваемые на руки, равнялись 128 дБ (норма 126 дБ).</p> <p>Результаты измерений уровней шума: уровни звукового давления в пределах октавных частот 250, 500, 1000, 2000, 4000 Гц 84, 86, 91, 99, 96, эквивалентный уровень звука 94 дБА (ПДУ 82, 78, 75, 73, 71 соответственно, эквивалентный уровень звука 80 дБА).</p> <p>Шлифовальные станки оборудованы местной вытяжной вентиляцией. Кроме того, имеется общеобменная приточная система вентиляции.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оцените результаты исследования воздуха рабочей зоны шлифовальщиц, занятых на отделке формовых резиновых изделий.</li> <li>2. Оцените результаты параметров микроклимата на рабочих местах шлифовальщиц.</li> <li>3. Дайте оценку уровней шума на участке работы шлифовальщиц при обслуживании шлифовальных станков.</li> <li>4. Дайте оценку замеренного уровня вибрации, передаваемой на руки шлифовальщиц.</li> <li>5. Дайте оценку эффективности вентиляции по косвенным методам.</li> </ol>	
36.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Трудовая деятельность гравировщиков заключается в нанесении рисунка на полированные цинковые и медные валы, которые используются в ситцепечатном производстве при раскрашивании тканей. Минимальный размер различения (штрих от резца) – менее 0,15 мм, контраст объекта с фоном – малый, фон – средний. Характеристика зрительной работы наивысшей точности разряд I подразряд б. Существует возможность получения травм.</p>	

	<p>Уровень освещённости на рабочих местах гравировщиков достигает 800 лк (при норме 1500 лк), коэффициент пульсации – 18% (норма – 10%), показатель ослеплённости – 20 (норма – 20). Искусственное освещение общее, равномерное, осуществляется люминесцентными лампами белого цвета. Светильники прямого света. Их очистка производится один раз в 2 года (норма – 4 раза в год, при пылевыведении – менее 0,5 мг/м<sup>3</sup>).</p> <p>Параметры микроклимата в холодный период года в цехе составляют: температура воздуха – 17 °С (норма 19–24 °С), относительная влажность – 52% (норма 15–75%), скорость движения воздуха – 0,6 м/с (норма 0,1 – 0,2 м/с). Категория работ I б.</p> <p>В цехе имеется общеобменная приточно-вытяжная вентиляция.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте оценку условий труда гравировщиков по уровню освещённости на рабочем месте.</li> <li>2. Назовите периодичность очистки светильников на рабочем месте гравировальщиков.</li> <li>3. На рабочем месте гравировальщиков оцените сочетание измеренных величин показателя ослеплённости в соответствии с нормативными показателями.</li> <li>4. Оцените параметры микроклимата на рабочем месте гравировальщиков в зимний период года.</li> <li>5. Дайте оценку эффективности системы вентиляции по косвенному показателю.</li> </ol>
37.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Участок изолировки высоковольтных секций занимает часть механосборочного цеха и отделён от остальных участков (сборочного и малярного) перегородкой из стеклоблоков, имеющей высоту 2 м. Высота цеха 5 м.</p> <p>Работа проводится женщинами в фиксированной позе стоя в течение всей смены (класс условий труда 3,2, вредный). Вес одной секции 4,5 кг (класс условий труда 2, допустимый), суммарная масса груза, перемещаемая работницей за 1 час с рабочей поверхности, достигает 80 кг (класс условий труда 1, оптимальный).</p> <p>Эквивалентный уровень шума – 78 дБА (ПДУ – 80 дБА).</p> <p>Температура воздуха на рабочих местах в тёплый период года составляет 25 °С (норма 20–28 °С), относительная влажность – 70% (норма 70%), скорость движения воздуха – 0,3 м/с (норма 0,1–0,3 м/с). Категория работ I б.</p> <p>Участок оборудован общей приточной и общей вытяжной вентиляцией.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оцените класс условий труда работниц участка изолировки высоковольтных секций по показателям тяжести трудового процесса.</li> <li>2. Оцените условия труда по показателю шума на участке изолировки высоковольтных секций и укажите, где и как проводятся измерения.</li> </ol>

	<p>3. Дайте оценку показателям микроклимата на участке изолировки высоковольтных секций. Перечислите, что относится к показателям микроклимата.</p> <p>4. Назовите приказ Минздравсоцразвития России, по которому проводятся периодические и предварительные медицинские осмотры.</p> <p>5. Назовите вредные и опасные производственные факторы, по которым будут проводиться периодические медицинские осмотры изолировщиц высоковольтных секций.</p>
38.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>При работе выбивальщика концентрация пыли формовочной массы в воздухе рабочей зоны литейного цеха составляет 30 мг/м<sup>3</sup> (ПДК) – 15 мг/м<sup>3</sup>). Пыль содержит 20% SiO<sub>2</sub>. На рабочих воздействует постоянный шум с эквивалентным уровнем звука 95 дБА (ПДУ – 80 дБА).</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оцените содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны выбивальщика форм в литейном цехе. Где проводится замер содержания вредных веществ в воздухе на рабочем месте?</li> <li>2. Оцените уровни шума, действующего на выбивальщика форм в литейном цехе.</li> <li>3. Назовите номер приказа Минздравсоцразвития России, по которому проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры.</li> <li>4. Назовите структуру приказа Минздравсоцразвития России, по которому проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры.</li> <li>5. Назовите вредные и опасные производственные факторы, по которым будет проводиться медицинский осмотр выбивальщиков форм в литейном цехе.</li> </ol>
39.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>В абразивном цехе ЗИЛ слесарь-балансировщик обрабатывает абразивные круги на станке и заливает их расплавленной серой в вытяжном шкафу. При заливке выделяются сернистый ангидрид и сероводород, концентрации составляют соответственно 30 и 24 мг/м<sup>3</sup> при ПДК<sub>сс</sub> 10 и 3 мг/м<sup>3</sup>.</p> <p>В цехе имеется общеобменная система приточной вентиляции.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте оценку условий труда в абразивном цехе слесаря-балансировщика по содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны.</li> <li>2. Дайте оценку существующей системы вентиляции по косвенному показателю на участке слесаря-балансировщика при обработке абразивных кругов.</li> <li>3. Назовите приказ Минздравсоцразвития России, по которому проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры.</li> <li>4. Назовите структуру приказа Минздравсоцразвития России, по которому проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры.</li> <li>5. Назовите вредные и опасные производственные факторы, по которым будет проводиться</li> </ol>

		<p>периодический медицинский осмотр на рабочем месте слесаря-балансировщика.</p>
40.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Электросварщик машиностроительного завода использует электроды, содержащие марганец. Время сварки занимает 80% рабочего дня.</p> <p>Содержание марганца в сварочном аэрозоле составляет 15%, концентрация сварочного аэрозоля в зоне дыхания рабочего составляет 2,0 мг/м<sup>3</sup> (ПДК – 0,2 мг/м<sup>3</sup>).</p> <p>В цехе имеется общеобменная механическая приточно-вытяжная вентиляция, местная вентиляция отсутствует.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте оценку условий труда на рабочем месте электросварщика машиностроительного завода по содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны.</li> <li>2. Назовите приказ Минздравсоцразвития России, по которому проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры.</li> <li>3. Назовите структуру приказа Минздравсоцразвития России, по которому проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры.</li> <li>4. Назовите вредные и опасные производственные факторы, по которым будет проводиться периодический медицинский осмотр на рабочем месте электросварщика машиностроительного завода.</li> <li>5. Дайте оценку эффективности системы вентиляции по косвенному показателю.</li> </ol>	
41.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Специалистами Управления Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое расследование с целью установления причин и условий возникновения вспышки пищевой токсикоинфекции (предварительный диагноз) в отношении индивидуального предпринимателя Ивановой С.И., оказывающей услугу питания в общеобразовательном учреждении.</p> <p>Основанием для проведения расследования явились экстренные извещения, поступившие из медицинских учреждений города. Количество пострадавших – 56 человек (53 ребёнка и 3 взрослых).</p> <p>В ходе расследования было установлено: все пострадавшие связывают своё заболевание с употреблением продукции столовой общеобразовательного учреждения, первые клинические симптомы появились через 18–24 часа.</p> <p>Клиническая картина: схваткообразные боли в животе, тошнота, рвота, многократная диарея, стул обильный с остатками непереваренной пищи, примесью слизи, повышение температуры тела до 38,5 °С и выше. Длительность заболевания от 2 и более дней.</p> <p>Из опроса пострадавших установлено, что заболевшие употребляли в столовой школы в период с 12:00 до 14:30 следующие блюда:</p> <p>– винегрет или салат из свежих помидоров с маслом растительным, курица отварная;</p>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– гарнир: картофельное пюре или макароны отварные;</li> <li>– компот или чай.</li> </ul> <p>При обследовании столовой установлено: набор производственных помещений полный, однако площадь мясного и холодного цехов недостаточная, по 5 и 6 м<sup>2</sup>, в период интенсивной нагрузки изготовление мясных, куриных полуфабрикатов, чистка и нарезка отварных овощей частично производилась в горячем цехе. Для изготовления вторых блюд используется пароконвектомат, щуп для контроля температуры находился в нерабочем состоянии.</p> <p>Технологической документации, где указаны технологические режимы приготовления блюд, не было представлено. В мясном цехе в морозильных ваннах находилась курица замороженная, согласно товарно-сопроводительным документам данная продукция поступила в охлаждённом виде. Отобраны пробы блюд, смывы.</p> <p>Результаты лабораторных испытаний курицы отварной. Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– КМАФАнМ, КОЕ/г – <math>1 \times 10^5</math> (при норме не более <math>1 \times 10^3</math>);</li> <li>– БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1,0 г продукта;</li> <li>– <i>S. aureus</i> – отсутствуют в 1,0 г продукта;</li> <li>– Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта. В смыве с доски разделочной «КС» обнаружены сальмонеллы.</li> </ul> <p>В лабораторию направлен также биологический материал от пострадавших.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поставьте предположительный диагноз на основе имеющихся данных. Укажите необходимые исследования биологического материала от пострадавших для постановки окончательного диагноза.</li> <li>2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции предприятия и смывов.</li> <li>3. Установите нарушения санитарных правил и норм при обследовании столовой общеобразовательного учреждения.</li> <li>4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.</li> <li>5. Укажите меры по устранению выявленных нарушений.</li> </ol>
42.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>В связи с обращением в Управление Роспотребнадзора, связанным с возникновением пищевого отравления посетителя предприятия общественного питания, проведено санитарно-эпидемиологическое обследование по эпидемиологическим показаниям данного предприятия (кафе).</p> <p>В ходе проверки проведён микробиологический анализ образцов подозреваемых готовых блюд и пищевых продуктов. Установлено содержание КМАФАнМ в пробе торта, который употреблял</p>

	<p>обратившийся, 11050 КОЕ/г при норме не более <math>1 \times 10^4</math> КОЕ/г, в 1,0 г образца обнаружены БГКП. Отобранные при обследовании смывы с рук персонала, оборудования и инвентаря на БГКП не соответствовали санитарно-эпидемиологическим требованиям.</p> <p>Медицинские осмотры сотрудники кафе по ведению медицинской документации проходят своевременно, ежедневный контроль за состоянием здоровья всех работников предприятия общественного питания по записям в журнале «Здоровье» ведётся, органолептическая оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий по бракеражному журналу проводится.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предположите, что является подозреваемым продуктом, вызвавшим пищевое отравление посетителя кафе, дайте обоснование.</li> <li>2. Назовите должностное лицо, которое несёт ответственность за правонарушение по случаю пищевого отравления. Ответ обоснуйте.</li> <li>3. Нарушение каких санитарно-эпидемиологических требований на предприятии общественного питания способствует фактам, выявленным в ходе обследования?</li> <li>4. Определите оперативные мероприятия при расследовании пищевого отравления посетителя кафе.</li> <li>5. Какие документы оформляются в Управлении Роспотребнадзора субъекта РФ при рассмотрении правонарушения по случаю пищевого отравления?</li> </ol>
43.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>В ходе проведения внеплановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Гарант», установлено, что предприятие осуществляет деятельность по производству кулинарной продукции для сети предприятий общественного питания. Проверка проведена на основании жалобы жильцов в связи с организацией загрузки со стороны двора жилого дома, наличия сильных запахов, шума от шахты вытяжной вентиляции и транспортного шума в ночное время, размещения площадки для сбора мусора на расстоянии 10 м от дома, что привело к ухудшению условий проживания людей.</p> <p>В ходе проведения проверки установлено: цех располагается в одноэтажном встроено-пристроенном к 5-этажному жилому дому помещении. Работает круглосуточно. Загрузочная площадка организована со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры. Приёмка продукции осуществляется в основном в утренние часы с 9:00 до 11:00, с 15:00 до 17:00, доставка хлеба в 4:00 утра. На предприятии оборудована общая приточно-вытяжная система вентиляции, локальная вытяжная система отсутствует. Шахта вытяжной вентиляции выступает над поверхностью плоской кровли пристроя на высоту 0,5 м, располагается на расстоянии 3 метров от окон жилых квартир.</p> <p>Площадка для сбора мусора и пищевых отходов не имеет ограждения, размещена на расстоянии 11 метров от жилого дома. На момент проверки контейнеры переполнены, не закрыты крышками.</p>

	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте гигиеническую оценку нарушений условий проживания людей, связанных с деятельностью предприятия.</li> <li>2. Укажите возможность и целесообразность применения инструментальных методов контроля шума.</li> <li>3. Дайте гигиеническую оценку организации удаления мусора и пищевых отходов на предприятии.</li> <li>4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.</li> <li>5. Укажите меры по устранению нарушений.</li> </ol>
44.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Посёлок А. расположен на территории, загрязнённой в результате аварии на АЭС. В посёлке проживают 5 тысяч человек, большая часть населения проживает в частных домах, имеет приусадебные участки, где содержит домашних животных и выращивает овощную продукцию для собственного потребления. Процент завозных продуктов составляет 20%. В рационах питания населения преобладают продукты, содержащие животный жир, отмечается недостаточное потребление молока и сыра, рыбы, растительных жиров, овощей и фруктов. Местная пищевая промышленность работает на продовольственном сырье, поставляемом с близлежащих территорий. Концентрация радионуклидов в продуктах (сырье) местного производства превышена и не соответствует установленным нормативным требованиям.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укажите какие радионуклиды постоянно нормируются во всей пищевой продукции и назовите регламентирующий эти нормативы документ.</li> <li>2. Укажите с чем были связаны основные дозовые нагрузки на население при авариях на АЭС.</li> <li>3. Перечислите и обоснуйте основные агротехнические приёмы ограничения перехода радионуклидов в растения.</li> <li>4. Перечислите способы и технологии снижения содержания радионуклидов в продукции растениеводства и животноводства и укажите их эффективность.</li> <li>5. Перечислите основные принципы построения рационов питания взрослого и детского населения, проживающего на загрязненной радионуклидами территории.</li> </ol>
45.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Для изготовления пончиков на предприятии быстрого обслуживания применялось приспособленное для жарки во фритюре оборудование, требующее дополнительного добавления жиров. Производственный контроль качества фритюрных жиров не проводился. Для изготовления фритюрных жиров использовалось рафинированное подсолнечное масло. Время использования</p>

	<p>жиров в технологии жарки пончиков не контролировалось. Жиры повторно (многократно) использовались в технологии. Используемый жир и осадок спускались в канализацию. Журнал учёта использования фритюрных жиров вёлся нерегулярно и не отражал всю информацию по применению фритюрных жиров. Результаты лабораторного контроля качества жиров по органолептическим свойствам: цвет – коричневый; вкус – горьковатый; запах – неприятный, что соответствует по оценочной шкале качества 1 баллу; содержание вторичных продуктов окисления – выше 1% (норма – не выше 1%).</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укажите какие процессы происходят в жире фритюра при длительной жарке продуктов.</li> <li>2. Какое оборудование рекомендуется использовать в технологии изготовления изделий во фритюре, и какова длительность использования жиров для жарки?</li> <li>3. Укажите какая должна быть организация контроля качества фритюрных жиров на предприятиях общественного питания.</li> <li>4. Укажите по каким показателям оценивается качество использованного фритюрного жира для определения его пригодности.</li> <li>5. Перечислите основные параметры контроля качества, отражаемые в «Журнале учёта использования фритюрных жиров», и укажите пути утилизации отработанного фритюрного жира.</li> </ol>
46.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Группа отдыхающих санатория собрали в лесу грибы. Сортировка грибов не проводилась. Кулинарную обработку (отваривание и жаренье грибов) осуществлял работник пищеблока дома отдыха. Жареные грибы с картофелем потребляли на ужин 6 человек, двое отдыхающих на ужине отсутствовали. Симптомы заболевания у отдыхающих санатория проявились через 6 часов: обильная рвота съеденной пищей, тошнота, спастические боли в животе; частый стул 10–20 раз в сутки, испражнения водянистые, со слизью и примесью крови. Пострадавшие жаловались на общую мышечную слабость, недомогание, головную боль, головокружение. Приём жидкости усиливал рвоту. Врач санатория констатировал у больных симптомы обезвоживания организма, развитие гипотонии и тахикардии. Пострадавшие доставлены в районную больницу, где у них диагностировали симптомы функциональной печёночной и почечной недостаточности, развитие олигурии, поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы нарушения сердечно-сосудистой деятельности. У двух пострадавших на 3 день пребывания в стационаре развилась острая печёночная и печёочно-почечная недостаточность, в результате чего больные скончались. На аутопсии умерших отмечены желтушность кожных покровов, множественные петехиальные, мелкоточечные и очаговые кровоизлияния в кожу и во все внутренние органы. Макроскопическая картина в печени соответствовала острой жёлтой атрофии. При гистологическом исследовании обнаружены грубые некротические поражения печени, почек и слизистой кишечника.</p>

	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформулируйте предварительный диагноз и укажите какие признаки легли в основу этого диагноза.</li> <li>2. Укажите фазы развития патологических симптомов при отравлении токсинами бледной поганки.</li> <li>3. В чём заключается врачебная помощь пострадавшим при этом заболевании?</li> <li>4. Укажите какой токсин бледной поганки имеет наибольшее клиническое значение и назовите основной механизм его токсического действия.</li> <li>5. Укажите основные направления по профилактике пищевых отравлений бледной поганкой.</li> </ol>
47.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>В ходе внеплановой выездной проверки Управления Роспотребнадзора магазина «Рыба» установлено, что продажа сырых морепродуктов (мидий, устриц) проводится в отделе с готовыми морепродуктами. Хранение моллюсков осуществляется без охлаждения, в ёмкостях без воды, насыпью, слоем более 2/3 высоты ёмкости, при температурах воздуха 20°C. Моллюски периодически охлаждаются льдом. По имеющейся информации, поставщик продукции ранее поставлял морепродукты с содержанием ртути в количествах, превышающих гигиенические нормативы. Были отобраны образцы морепродуктов для лабораторных исследований на содержание ртути, которые выявили превышение содержания ртути в мидиях и устрицах – 1,5 мг/кг (норма – не более 0,5 мг/кг).</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укажите нормативные документы санитарного законодательства, в соответствии с которыми проводится обследование объекта и оценка качества и безопасность пищевой продукции, а также в которых регламентируется содержание ртути и других, опасных для здоровья веществ.</li> <li>2. Перечислите этапы экспертизы партии пищевых продуктов.</li> <li>3. Перечислите приоритетные загрязнители пищевых продуктов антропогенного происхождения.</li> <li>4. Назовите особо токсичное ртутьсодержащее вещество и объясните механизм его образования.</li> <li>5. Составьте экспертное заключение по партии морепродуктов и ее пригодности для питания населения. Определите возможные пути реализации продукции.</li> </ol>
48.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Среди жителей одного из микрорайонов города с 16 часов 8 марта начались массовые заболевания. Всего заболело 36 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, боли в эпигастральной области), головной боли. Температура тела у заболевших была в норме. Выздоровление у большинства заболевших</p>

	<p>наступило через 2–3 дня.</p> <p>Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в супермаркете, расположенном в центре микрорайона. Среди приобретённых в данном магазине продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кондитерские изделия, в том числе кремовые торты. Заболели только те лица, кто употреблял торты с кремом собственного производства организации торговли.</p> <p>При санитарно-эпидемиологическом обследовании супермаркета было установлено, что торты собственного производства были изготовлены в кондитерском цехе магазина, где часть готовой продукции (кремовые торты), вследствие недостаточного объёма холодильного оборудования, хранилась при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации.</p> <p>Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления кондитерских изделий (товарно- транспортные накладные, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства; журнал органолептической оценки качества кулинарных изделий предприятия – бракеражный), оформлены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.</p> <p>Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведён отбор проб пищевой продукции, прежде всего тортов с кремом, воды централизованного водоснабжения из водопроводного крана кондитерского цеха, смывов с оборудования, инвентаря, рабочей одежды, рук работников данного цеха для микробиологического исследования. Сотрудники супермаркета, имеющие отношение к изготовлению и реализации тортов, направлены на медосмотр для проведения анализов на бактерионосительство.</p> <p>По результатам лабораторных испытаний в пробах тортов, отобранных в магазине, в рвотных массах, промывных водах, заболевших и в мазке из зева работницы кондитерского цеха (обсеменение 7,5×10<sup>3</sup>) был выделен идентичный штамм золотистого стафилококка (с фагоформулой 6/42/Е/47/75 III группы).</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укажите диагноз пострадавших.</li> <li>2. Дайте обоснование диагноза.</li> <li>3. Укажите источник стафилококка, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом (торты с кремом) токсичных свойств.</li> <li>4. Определите оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления.</li> <li>5. Разработайте все возможные меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы.</li> </ol>
49.	Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:

	<p>В санатории-профилактории для пенсионеров были зарегистрированы случаи острых желудочно-кишечных заболеваний, которые проявились через 1-9 часов после обеда. Всего заболело 34 человека из числа отдыхающих и 6 служащих санатория. Заболевание возникло внезапно и одновременно у всех пострадавших после приёма пищи. 4 пенсионера на обеде отсутствовали. Клиника заболевания однородная: резкие боли в животе и эпигастральной области, тошнота, рвота и общая слабость. У 12 пострадавших отмечались кратковременные поносы. Температура нормальная. Отсутствовавшие на обеде пенсионеры на самочувствие не жаловались и общих клинических симптомов с заболевшими не имели. Врач санатория провел промывание желудка всем пострадавшим. К утру клинические проявления заболевания исчезли, и пострадавшие чувствовали себя удовлетворительно. При опросе повара санатория установлено: для изготовления блюд использовались доброкачественные продукты; 8 тушек куриц (для блюд с курицей) сварили накануне и хранили в открытом пластиковом контейнере в помещении горячего цеха в течение всей ночи. Утром тушки куриц разрубили на мелкие куски на разрубочной деревянной колоде для рубки сырого мяса. Колода старая, имеет трещины, давно не зачищалась, солью не обрабатывалась. На кухне большое количество мух, оконные проёмы и форточки не имеют сеток. Под окнами кухни в 10 метрах расположены открытые бачки для мусора и пищевых отходов. Обнаружено скопление тараканов под технологическим оборудованием. Все работники пищеблока имеют оформленные санитарные книжки, своевременно прошли медицинское обследование. При лабораторном исследовании кала, рвотных масс, первых промывных вод желудка, смывов с оборудования (разделочная колода и др.) и кухонного инвентаря обнаружены кишечная палочка и протей. Подозреваемый продукт (блюда из курицы) и исходное сырьё (курица) не исследовались из-за отсутствия образцов.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформулируйте и обоснуйте предварительный диагноз заболевания, используя данные анамнеза и клинической картины течения заболевания.</li> <li>2. Укажите необходимые дополнительные лабораторные исследования для постановки окончательного диагноза.</li> <li>3. Обоснуйте причины попадания и накопления в продукте (блюда с курицей) условно-патогенных микроорганизмов.</li> <li>4. Перечислите санитарно-показательные микроорганизмы для пищевых продуктов и укажите их значение.</li> <li>5. Дайте предложения по применению мер административного принуждения в отношении виновников возникновения массовых пищевых отравлений, основанных на действующем законодательстве.</li> </ol>
50.	Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:

	<p>В ТУ Роспотребнадзора представлены материалы по размещению продовольственного магазина в изолированном от жильцов помещении первого этажа жилого здания с торговой площадью 200 м<sup>2</sup>, круглосуточным графиком работы и ночным графиком завоза продуктов. Загрузку товара планируется осуществлять со стороны заднего двора жилого дома. Входы для посетителей и сотрудников отдельные. Сеть бытовой и производственной канализации магазина объединена с канализацией жилого здания. Система вентиляции магазина оборудована отдельно от системы вентиляции жилого здания. Холодильное оборудование магазина (холодильные камеры) расположено непосредственно под жилыми помещениями. Магазин обеспечен системой горячего и холодного водоснабжения.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укажите в соответствии с какими основными нормативными документами проводится оценка соблюдения требований по размещению продовольственного магазина в жилых зданиях.</li> <li>2. Укажите каким требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства в своей деятельности должны соответствовать предприятия торговли при размещении в жилых зданиях.</li> <li>3. Укажите требования к завозу продукции в магазин, размещённый в жилом здании, рекомендованный график завоза продукции.</li> <li>4. Укажите к каким последствиям может привести размещение холодильного оборудования магазина (холодильные камеры) непосредственно под жилыми помещениями, а также выбросы систем местной вытяжной вентиляции.</li> <li>5. Укажите требования санитарных правил в отношении сети бытовой и производственной канализации для магазинов, размещённых в жилых зданиях.</li> </ol>
51.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой швейной фабрики.</p> <p>Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка).</p> <p>Установлено: качество пищевых продуктов, поступающих в столовую, проверяется кладовщиком и заведующим производством.</p> <p>В процессе обследования выявлено, что в столовую поступили гусиные и утиные яйца для последующего приготовления различных блюд: яичницы-глазуньи, омлетов, вареных яиц «в мешочек» и вкрутую. Партия яиц в количестве 150 штук поступила с местной птицефабрики по накладной №179 от 12.07. с. г. Остаток нереализованных яиц на момент обследования составил 37 штук.</p> <p>Мясные продукты (мороженное мясо в тушах и полутушах, птица и субпродукты) хранятся в</p>



	<p>холодильной камере достаточной площади в открытом виде на металлических стеллажах.  В охлаждаемой камере на металлических стеллажах хранятся совместно колбасы, рыба свежемороженая, сыры, масло сливочное.  Сухие продукты складированы в специальном сухом, проветриваемом помещении. Продукты (мука, крупы, сахарный песок, соль, перец, лавровый лист, чай, кофе) хранятся в затаренном виде штабелями на полу вплотную прилегая к стене. Здесь же в шкафах на стеллажах хранится хлеб (белый и черный), соки и консервированные огурцы в стеклянных банках.  Кладовая для овощей оборудована закромами, стеллажами и ларями. Картофель хранится в мешках на полу без подтоварников.  Обработка сырья и готовых продуктов производится на разных столах, разных разделочных досках, двумя имеющимися ножами без маркировки. Весь инвентарь и оборудование промаркированы.  Заготовленные мясные полуфабрикаты – мелкокусковые, крупнокусковые, панированные до их термической обработки хранятся в лотках при комнатной температуре на производственных столах.  В процессе обследования была выявлена партия консервов «Килька в томатном соусе» в количестве 25 штук в деформированных банках, осуществлена выемка проб консервов на содержание тяжелых металлов.</p> <p>Результаты лабораторных исследований: содержание олова – 275 мг/кг (при предельно допустимой концентрации (ПДК) не более 200 мг/кг).</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие нарушения выявлены при приемке пищевых продуктов и какие последствия могут быть от использования в столовой гусиных и утиных яиц?</li> <li>2. Какие нарушения выявлены в складской группе помещений?</li> <li>3. Какие нарушения выявлены в производственной группе помещений?</li> <li>4. Оформите предписание по выявленным нарушениям.</li> <li>5. Дайте заключение на образец консервов «Килька в томатном соусе» и укажите возможные пути реализации.</li> </ol>
52.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:  В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование объектов мелкорозничной торговли.  Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка).  В ходе проверки установлено: в продуктовой палатке №21, расположенной на территории торгового комплекса «Черезово», реализуется молочно-жировая продукция. Ассортимент согласован с</p>

	<p>Управлением Роспотребнадзора. Санитарное содержание объекта удовлетворительное. Палатка оборудована холодильным шкафом, оснащенным термометром, температура +6°C. В палатке работает один продавец. На всю продукцию, за исключением творога развесного, имеются удостоверения качества производителя и санитарно-эпидемиологические заключения, а также документы, подтверждающие ее происхождение.</p> <p>В момент проверки в палатке реализовывались: сметана, творог, йогурты в пластиковой упаковке, молоко, кефир, ряженка, творог развесной в количестве 30 кг. Часть продукции (сметана, молоко пастеризованное, кефир) хранились в таре поставщика без холода на полу. Сроки реализации молочных продуктов соблюдены.</p> <p>Санитарная одежда продавца соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Продавец не предъявил проверяющим личную медицинскую книжку установленного образца.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Используя СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», установите нарушения санитарных правил и норм при реализации молочно-жировой продукции.</li> <li>2. Составьте Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.</li> <li>3. Определите меры административного взыскания и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.</li> <li>4. Какие обязанности возлагаются на продавца (владельца) мелкорозничной торговли?</li> <li>5. Возможно ли реализовывать на предприятиях торговли продуктов из вскрытых потребительских упаковок?</li> </ol>
53.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в N области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно - эпидемиологическое обследование пищеблока лечебно-профилактического учреждения (ЛПУ). В процессе обследования выявлено следующее: разделочные доски в мясорыбном цехе имеют трещины, не промаркированы. Для транспортировки готовой пищи в буфетные отделения ЛПУ используется эмалированная посуда (кастрюли, ведра) с поврежденной эмалью. Суточные пробы отбираются не в полном объеме (не оставлены пробы молоко кипяченое – ужин, бульон – обед, каша молочная – ужин). Часть суточных проб хранятся в емкостях без крышек, часть – с неплотными крышками. При проверке медицинских документов установлено, что 3 работника пищеблока не имеют обучения и аттестации по программе санитарного минимума. В буфетных раздаточных используется посуда с</p>

	<p>трещинами, отбитыми краями. Установлено, что аскорбиновая кислота в порошкообразном виде вводилась в общую массу при варке компота, которая в дальнейшем кипятилась. Проведен отбор проб витаминизированного блюда – компота.</p> <p>При лабораторном исследовании содержание витамина С в блюде составило 55 мг, при норме закладки 90 мг на порцию компота.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявите нарушения на пищеблоке ЛПУ.</li> <li>2. Оцените и обоснуйте правильность проведения витаминизации блюда.</li> <li>3. Дайте заключение о содержании аскорбиновой кислоты в витаминизированном блюде.</li> <li>4. Перечислите виды технологического оборудования, которые должны быть на пищеблоке ЛПУ.</li> <li>5. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.</li> </ol>
54.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Проведено санитарно-эпидемиологическое расследование в целях установления причин возникновения пищевого отравления.</p> <p>Акт расследования вспышки пищевого отравления (констатационная часть).</p> <p>В поликлинику населённого пункта Н. обратились мужчина и женщина (семья) с жалобами на головную боль, быструю утомляемость, отсутствие аппетита, исхудание, бессонницу, раздражительность, дрожание рук и ног, ослабление зрения, снижение чувствительности кожи на конечностях, ощущение металлического вкуса во рту. При расследовании обнаружено, что мужчина и женщина употребляли рыбу-каarp в вареном, жареном и соленом виде, которую мужчина ловил часто в пруду, расположенном в границах санитарно-защитной зоны ООО «Гарант». Данное предприятие производило медицинские приборы, в том числе и медицинские термометры, и осуществляло сброс сточных вод в этот пруд. Рыбу употребляли часто в течение последних лет. При исследовании крови обнаружен лимфоцитоз, моноцитоз, эозинофилия, эритроцитоз.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поставьте предварительный диагноз. Что необходимо для подтверждения диагноза?</li> <li>2. Перечислите органы и системы, которые поражаются при хроническом отравлении ртутью.</li> <li>3. Назовите основные симптомы при хроническом отравлении ртутью.</li> <li>4. Укажите пути реализации продукции в зависимости от количества содержания тяжелых металлов.</li> <li>5. Укажите пути снижения содержания тяжелых металлов в пищевой продукции, содержание которых превышает предельно допустимую концентрацию(ПДК).</li> </ol>
<b>ПК-14</b>	<b>Задания закрытого типа</b>

1. Прочитайте текст и установите последовательность.  
 Текст задания: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза – деятельность по установлению соответствия (несоответствия) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. Алгоритм проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы включает этапы:
1. Обращение заказчика в Управление Роспотребнадзора с целью последующего получения санитарно – эпидемиологического заключения
  2. Получение результатов лабораторных испытаний (измерений) и составление экспертного заключения по результатам лабораторных испытаний, измерений (в случае их проведения)
  3. Утверждение результатов экспертиз.
  4. Рассмотрение исполнителем заявления, поручения, определения
  5. Присвоение реестрового номера
  6. Экспертиза представленной документации
  7. Направление результатов экспертизы заказчику, хранение экспертных заключений
  8. Определение и информирование заявителя о дате обследования и/или отбора проб (при необходимости проведения лабораторных исследований (измерений))
  9. Выход (выезд) с отбором проб и проведением измерений (при необходимости проведения лабораторных исследований (измерений))

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И

2. Прочитайте текст и установите последовательность.  
 Текст задания: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза включает следующие этапы:
1. обследование объекта (при санитарно-эпидемиологической экспертизе объектов).
  2. проведение экспертизы представленных документов;
  3. проведение лабораторных и инструментальных исследований и испытаний;

Укажите правильную последовательность этапов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В

3. Прочитайте текст и установите соответствие.  
 Текст задания: Приказ от 19 июля 2007 года № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» устанавливает сроки действия санитарно-эпидемиологических заключений.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого

столбца:

	Вид санитарно-эпидемиологического заключения		Срок действия
А	на продукцию	1	срок действия проектной документации
Б	на виды деятельности, работы, услуги	2	пять лет
В	на работу с источниками ионизирующего излучения	3	1 год
Г	на деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления	4	бессрочно
Д	на проектную документацию	5	не более пяти лет

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

4. Прочитайте текст и установите соответствие.  
Текст задания: В техническом регламенте таможенного союза (ТР ТС) 021/2011 имеются изменения и уточнения, касающиеся перечня продукции, подлежащей госрегистрации, требований к ней, порядка ее госрегистрации, введения в реестр сведений о госрегистрации и др. Предусмотрена отдельная государственная регистрация специализированной пищевой продукции и пищевой продукции нового вида.  
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
А	Специализированная продукция	1	это пищевая продукция (в т. ч. пищевые добавки и ароматизаторы) ранее не использовавшиеся человеком в пищу
Б	Пищевая продукция нового типа	2	пищевая продукция для детского питания, в т. ч. вода питьевая для детского питания; для диетического лечебного и диетического профилактического питания
		3	пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин
		4	наноматериалы и продукты нанотехнологий (за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной)
		5	пищевая продукция с новой или преднамеренно

		измененной первичной молекулярной структурой, состоящей или выделенной из микроорганизмов, микроскопических грибов, водорослей, растений и животных, полученной из ГМО или с их использованием
	6	биологически активные добавки к пище (БАД)
	7	пищевая продукция для детского питания

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: За нарушение требований санитарного законодательства руководитель оздоровительного учреждения и юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией оздоровления несут ответственность в соответствии с КоАП.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Вид ответственности		Пример
А	Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения	1	влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей; на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.
Б	Статья 6.7. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения	2	влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от трех тысяч до семи тысяч рублей; на юридических лиц - от тридцати тысяч до семидесяти тысяч рублей.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б
---	---

6. Прочитайте текст и установите последовательность.  
 Текст задания: При организации и осуществлении контроля за объектами водоснабжения и водоотведения необходимо руководствоваться нормативно – правовыми документами. Установите иерархию нормативных правовых актов.

1. Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении» от 07.12.2011 № 416-ФЗ
2. Конституция Российской Федерации
3. Методические рекомендации МР 2.1.4.0176-20 «Организация мониторинга обеспечения населения качественной питьевой водой из систем централизованного водоснабжения», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 апреля 2020 г
4. Постановление от 28 января 2021 года № 3 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г

7. Прочитайте текст и установите соответствие.  
 Текст задания: Статья 12 ФЗ №416 «О водоснабжении и водоотведении» определяет права и обязанности гарантирующей организации.  
 К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Характеристика
А	Права	1	заключение договоров холодного или горячего водоснабжения, водоотведения;
		2	обеспечение бесперебойного водоснабжения и (или) водоотведения подключенных абонентов;
		3	контроль качества подаваемой воды;
		4	осуществление контроля за работоспособностью сетей
		5	ограничения и прекращения предоставления услуг в случае нарушений со стороны потребителей;
Б	Обязанности	6	взыскания пени за просрочку оплаты услуг;
		7	предотвращения самовольного использования услуг потребителями;

		8	осуществления контроля за достоверностью показателей приборов, предоставленных абонентами.
		9	ограничения и прекращения предоставления услуг в случае нарушений со стороны потребителей;

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

8. Прочитайте текст и установите последовательность.  
Текст задания: Система обращения с медицинскими отходами включает следующие этапы:
1. сбор отходов внутри организаций, осуществляющих медицинскую и/или фармацевтическую деятельность.
  2. захоронение или уничтожение медицинских отходов.
  3. транспортирование отходов с территории организации, образующей отходы.
  4. обеззараживание/обезвреживание.
  5. перемещение отходов из подразделений и временное хранение отходов на территории организации, образующей отходы.

Укажите правильную последовательность этапов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г	Д

9. Прочитайте текст и установите соответствие.  
Текст задания: В соответствии со ст. 55, 57 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» за нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, гражданско-правовая, административная и уголовная ответственность.  
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Вид ответственности		Характеристика
А	Дисциплинарная ответственность	1	устанавливается за вред, причиненный личности, имуществу гражданина, а также имуществу юридического лица вследствие нарушения санитарного законодательства
Б	Гражданско-правовая ответственность	2	устанавливается за нарушение санитарного законодательства установлена Кодексом об административных правовых нарушениях РФ
В	Административная ответственность	3	представляет собой последствие неисполнения или ненадлежащего исполнения трудовых обязанностей работником
Г	Уголовная	4	устанавливается за нарушение санитарно-



	ответственность		эпидемиологических правил, повлекшее по неосторожности массовое заболевание или отравление людей
--	-----------------	--	--

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

10. Прочитайте текст и установите соответствие.  
Текст задания: Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Фактор		Пример
А	Биологические	1	шум, вибрация
		2	Вирусные
		3	тепловые, ионизирующие и неионизирующие излучения
Б	Химические	4	питание
		5	бактериальные
В	Физические	6	водоснабжение
		7	ультразвук, инфразвук
		8	паразитарные
Г	Социальные	9	условия быта, труда, отдыха
		10	Вредные вещества в объектах окружающей среды

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

11. Прочитайте текст и установите соответствие.  
Текст задания: Глава II Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» определяет основные права и обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Уровень		Характеристика
А	Права	1	получение в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, информации о санитарно-

			эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, санитарных правилах
		2	разработка и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
		3	возмещение в полном объеме вреда, причиненного их здоровью или имуществу вследствие нарушения другими гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарного законодательства
Б	Обязанности	4	участие в разработке федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения
		5	осуществление производственного контроля

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

12. Прочитайте текст и установите последовательность.  
Текст задания: Проведение экспертизы продукции происходит в следующей последовательности:

1. Вскрытие упаковки
2. Отбор проб для лабораторного исследования
3. Внешний осмотр упаковки
4. Составление акта экспертизы и заключения на партию продукции
5. Ознакомление с документацией на партию
6. Проведение лабораторных исследования
7. Органолептические исследования нескольких единиц продуктов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж

13. Прочитайте текст и установите последовательность.  
Текст задания: При сборе и перемещении необеззараженных медицинских отходов классов Б и в случае возникновения аварийной ситуации (рассыпание, разливание отходов) персонал должен выполнить следующие действия:

1. закрыть и повторно промаркировать упаковку
2. доставить ее к месту временного хранения (накопления) необеззараженных медицинских отходов или на участок обеззараживания, обезвреживания медицинских отходов

3. с использованием одноразовых средств индивидуальной защиты и уборочного инвентаря одноразового использования (щетки, ветошь) собрать отходы в другой одноразовый пакет или контейнер цвета, соответствующего классу опасности отходов

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В

14. Прочитайте текст и установите последовательность.

Текст задания: Система обращения с медицинскими отходами включает следующие этапы:

1. сбор отходов внутри организаций, осуществляющих медицинскую и/или фармацевтическую деятельность.
2. захоронение или уничтожение медицинских отходов.
3. транспортирование отходов с территории организации, образующей отходы.
4. обеззараживание/обезвреживание.
5. перемещение отходов из подразделений и временное хранение отходов на территории организации, образующей отходы.

Укажите правильную последовательность этапов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г	Д

15. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Площадь операционных зависит от типа проводимых операций.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Тип операционной		Площадь, м <sup>2</sup>
А	Общехирургического профиля	1	48
Б	Ортопедотравматологических и нейрохирургических операций	2	36
В	Операций на сердце	3	42

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

16. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Профессиональные вредности для медицинского персонала ЛПУ подразделяются на:

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Группа факторов		Характеристика
А	механические	1 в основном, относится к персоналу хирургического профиля (хирурги, акушеры-гинекологи, операционные сестры, стоматологи, массажисты) – вынужденное положение тела при операциях, манипуляциях; напряжение отдельных органов и систем; статическое напряжение скелетной мускулатуры («поза хирурга»), перенапряжение нервной системы. В результате вынужденной позы (при стоянии) увеличивается площадь стопы и через 4-6 лет появляются варикозные расширения вен на ногах, а от перенапряжения ЦНС развиваются ИБС и атеросклероз сосудов головного мозга.
Б	физические	2 рентгеновское (работники рентген-кабинетов), радиологическое (онкобольницы), ультразвуковое (УЗИ) и электромагнитное (физиотерапевтические отделения), излучения
В	химические	3 интеллектуальные и эмоциональные нагрузки, связанные с напряженностью медицинского труда. Как правило, они принадлежат к 3 классу вредности и происходят в связи
Г	биологические	4 вирусы, микробы, антибиотики, вакцины, сыворотки. В больнице и поликлинике действует инфекционный фактор – часто пациент является источником инфекции и при несоблюдении правил больничной и личной гигиены медработник может заразиться гриппом, СПИД, инфекционным гепатитом, холерой и другими инфекциями по профилю отделения. Поэтому медработники болеют чаще, чем население, гриппом в 2-3 раза, инфекционным гепатитом в 4-10 раз (если не прививаются) и др. Манипуляции, связанные с кровью (забор и лабораторное исследование крови, операции)
Д	психогенные	5 воздействие огромного арсенала продукции химической и фармацевтической промышленности – лекарственных, наркотических и дезинфицирующих веществ, витаминов и др.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

17. Прочитайте текст и установите соответствие.  
Текст задания: Производственный контроль в ЛПО стационарного типа охватывает все области жизнедеятельности учреждения, включая его санитарно-техническое состояние и содержание, правильность объемно-планировочных решений, организацию питания

пациентов и персонала, соблюдение противоэпидемического, в том числе дезинфекционно-стерилизационного, режима, дератизационные и дезинсекционные работы, утилизацию медицинских отходов и благоустройство территории ЛПО, условия труда медицинского персонала, защиту его от вредных физических, химических и биологических факторов внутрибольничной среды.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Фактор		Пример
А	физические	1	Грипп, гепатиты В и С, малярия, коклюш, паротит и др.
Б	химические	2	Средства дезинфекции, моющие средства, лекарственные препараты, реагенты и др.
В	биологические	3	Источники ионизирующего излучения, электромагнитные поля, ультразвук, шум и др.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

18. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Производственный контроль — это комплекс мероприятий по внутреннему контролю за соблюдением санитарных правил и нормативов, направленный на минимизацию вредного влияния негативных факторов на организм пациентов и персонала клиники. Именно внутренний контроль, проводимый непрерывно на протяжении осуществления медицинской деятельности, позволяет вовремя распознать ошибки и недочеты, выявить факторы риска здоровья пациентов и персонала и своевременно устранить их.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Характеристика
А	Объекты производственного контроля	1	изучение объектов внутрибольничной среды посредством смывов, забора материала (изделия медицинского назначения, лекарственные формы) на санитарно-бактериологические исследования и стерильность
		2	снизить воздействие вредных факторов до безопасного уровня при работе в штатном режиме
		3	исследование воздуха, воды водопроводной и воды для изготовления инъекционных растворов
Б	Задачи производственного контроля	4	замеры вредных физических и химических факторов, действующих на пациентов и персонал клиники
		5	своевременно выявлять аварийные ситуации и минимизировать их последствия

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

19.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: На основании результатов производственного контроля объект может быть отнесен к той или иной группе.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Группа		Характеристика
А	I группа	1	крайне неудовлетворительное состояние. Техническое и санитарное состояние не соответствует строительным и санитарным правилам и нормам, отмечается превышение гигиенических нормативов по результатам лабораторных исследований и измерений
Б	II группа	2	удовлетворительное состояние. Техническое и санитарное состояние соответствует строительным и санитарным правилам и нормам, не отмечается превышение гигиенических нормативов по результатам лабораторных исследований и измерений
В	III группа	3	удовлетворительное состояние. Техническое и санитарное состояние соответствует строительным и санитарным правилам и нормам, не отмечается превышение гигиенических нормативов по результатам лабораторных исследований и измерений

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

20.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Система ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации, и используется в основном предприятиями — производителями пищевой продукции. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устранены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля. В рамках системы риски делятся на биологические, химические, физические.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Риск		Характеристика
А	Биологический	1	связанный с наличием любого физического материала, который в естественном состоянии не присутствует в пищевом продукте и который может вызвать заболевание или причинить вред (стекло,

			металл, пластик)
Б	Химический	2	возникающий в результате действия живых организмов
В	Физический	3	ненамеренно попавшие в пищу химикаты (пестициды, гербициды, чистящие средства); продукты растительного, животного или микробного метаболизма (например, афлатоксины); намеренно добавляемые в пищу химикаты (консерванты, пищевые добавки)
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
А	Б	В	

<b>Задания открытого типа</b>	
1.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Понятие «государственный контроль (надзор) в Российской Федерации». Нормативно-правовое регулирование государственного контроля (надзора).
2.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Контрольные (надзорные) органы. Должностные лица контрольных (надзорных) органов. Права и обязанности инспектора. Ограничения и запреты, связанные с исполнением полномочий инспектора.
3.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Виды контрольных (надзорных) мероприятий. Основания для их проведения.
4.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Контрольная закупка. Мониторинговая закупка. Выборочный контроль. Понятие, сроки, особенности проведения.
5.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Нормативно-правовые акты, регламентирующие проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз и выдачу санитарно-эпидемиологических заключений. Приказ от 19 июля 2007 года № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»
6.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Цели, задачи, объекты проведения инспекции при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы.
7.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Документы, необходимые для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
8.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Алгоритм проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
9.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Санитарно-эпидемиологическое заключение. Порядок выдачи санитарно-

	эпидемиологических заключений.
10.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Сроки действия санитарно-эпидемиологических заключений. Порядок переоформления санитарно-эпидемиологических заключений.
11.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Организация проведения санитарно-гигиенического обследования промышленного предприятия.
12.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Особенности обследования санитарных условий труда рабочих.
13.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Понятие «производственный контроль». Цель, объекты производственного контроля. Порядок организации и проведения производственного контроля.
14.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевых продуктов.
15.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов, и продовольственного сырья.
16.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Особенности санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.
17.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Уровни государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Основные принципы системы государственного контроля.
18.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Права граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
19.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Понятия «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза», «Санитарно-эпидемиологическое обследование», «Санитарно-эпидемиологическое исследование», «Санитарно-эпидемиологическая оценка».



20.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Основные этапы инспекции.
21.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Понятие «социально-гигиенический мониторинг». Задачи социально-гигиенического мониторинга. Принципы организации социально-гигиенического мониторинга.
22.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>При проведении санитарно-эпидемиологического надзора за использованием пестицидов и минеральных удобрений сельхозпредприятиями области при выращивании растительных пищевых продуктов, специалистом Роспотребнадзора был произведён отбор проб овощной продукции – тепличных огурцов и томатов одной из агрофирм. Отбор проб производился в теплицах в день снятия их с плантации. Из представленных документов известно, что в процессе выращивания овощей использовались калийная селитра и нитрофоска. В технологической карте указаны только даты внесения удобрений, без указания дозы внесения удобрений. Партия огурцов, подлежащих передаче в торговую сеть города, составила 600 кг, томатов – 250кг.</p> <p>Отобранные образцы овощной продукции были упакованы, опечатаны и направлены в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» для определения содержания в них нитратов. Определение нитратов в лаборатории проводилось количественным ионометрическим методом. Согласно данным лабораторного исследования содержание нитратов в пробе огурцов составило 700 мг/кг продукта (допустимый уровень в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 составляет 400 мг/кг). Содержание нитратов в томатах 290 мг/кг (допустимый уровень – 300 мг/кг). Нормативные документы: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте заключение о качестве огурцов и томатов, выращенных в данной агрофирме, учитывая нормативы содержания нитратов в плодоовощной продукции (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).</li> <li>2. Решите вопрос о возможности использования в питании населения и путях реализации партии огурцов.</li> <li>3. Решите вопрос о возможности использования в питании населения и путях реализации партии томатов.</li> <li>4. Какие неблагоприятные последствия для здоровья наблюдаются при употреблении растительных пищевых продуктов с повышенным содержанием нитратов?</li> <li>5. Каковы причины повышенного содержания нитратов в плодоовощной продукции? Дайте предложения по предупреждению повышенного накопления нитратов в овощной продукции и профилактике пищевых отравлений нитратами.</li> </ol>

23.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>В Испытательный лабораторный центр материалов, производств и товаров для детей при ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» города М. направлены образцы – ботинки осенне-весенние для детей дошкольного возраста (размер 200 мм). Материал верха – натуральная кожа, подкладка хлопок 60%, полиакрилонитрил 40%, стелька из натуральной кожи. Производитель – «Скороход», Россия.</p> <p>Выкопировка из технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»:</p> <p>В обуви не допускается подкладка из следующих материалов: – из искусственных и (или) синтетических материалов в закрытой обуви всех половозрастных групп;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– из искусственных и (или) синтетических материалов в открытой обуви для детей ясельного возраста и малодетской обуви; (размеры от 145 до 165 мм);</li> <li>– из текстильных материалов с вложением химических волокон более 20% для детей ясельного возраста и малодетской обуви;</li> <li>– из искусственного меха и байки в зимней обуви для детей ясельного возраста. В обуви не допускается вкладная стелька из следующих материалов:</li> <li>– из искусственных и (или) синтетических материалов в обуви для детей ясельного возраста и малодетской обуви;</li> <li>– из текстильных материалов с вложением химических волокон более 20% для детей ясельного возраста и малодетской обуви.</li> </ul> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укажите законодательные, нормативные, методические и иные документы, необходимые для оценки безопасности детской одежды.</li> <li>2. Укажите основные направления оценки безопасности детской обуви.</li> <li>3. Перечислите основные формы оценки (подтверждения) соответствия продукции предназначенной для детей и подростков требованиям технического регламента.</li> <li>4. Составьте экспертное заключение по исследованному образцу.</li> <li>5. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к условиям реализации детской обуви на территории РФ.</li> </ol>
24.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>Выписка из акта проверки общеобразовательного учреждения по организации приёма детей в 1 класс и обеспечению адаптации их к школьным условиям от 15 сентября 2016 года:</p> <p>На момент обследования в школе в первых классах обучаются дети в возрасте от 6 лет 3 месяцев до 7 лет 4 месяцев. Обучение осуществляется по 5-дневной неделе в первую смену. В первом полугодии для учащихся 1 класса предусматриваются 3 урока по 45 минут (при норме 35 минут), во</p>

	<p>втором полугодии недельная урочная нагрузка в 1 классах составляет 24 часа (при норме 21 час). Предусмотрена дополнительная каникулярная неделя в середине февраля. Отсутствуют домашние задания на выходные дни в первом полугодии, балльное оценивание знаний учащихся производится со второго полугодия.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укажите законодательные и нормативные документы, необходимые для анализа и оценки представленных материалов.</li> <li>2. Перечислите особенности организации обучения первоклассников.</li> <li>3. Установите нарушения санитарного законодательства в общеобразовательном учреждении, составьте предписания по устранению выявленных нарушений.</li> <li>4. Проанализируйте ситуацию с точки зрения причинно-следственных связей между обнаруженными санитарными нарушениями и возможностью возникновения функциональных отклонений и заболеваний у обучающихся.</li> <li>5. Укажите основные темы гигиенического обучения родителей первоклассников.</li> </ol>
25.	<p>Выписка из акта проверки по организации урока в общеобразовательном учреждении от 2 марта 2016 года:</p> <p>Протокол хронометража урока математики во 2 классе компенсирующего обучения.</p> <p>Психологический климат на уроке благоприятный. Физкультминутки не было.</p> <p>Поза детей произвольная, контроля учителя не было.</p> <p>Выкопировка из санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Продолжительность урока (академический час) во всех классах не должна превышать 45 минут, за исключением 1 класса, в котором продолжительность регламентируется пунктом 10.10. настоящих санитарных правил, и компенсирующего класса, продолжительность урока в котором не должна превышать 40 минут.</li> <li>– Необходимо чередовать во время урока различные виды учебной деятельности (за исключением контрольных работ). Средняя непрерывная продолжительность различных видов учебной деятельности обучающихся (чтение с бумажного носителя, письмо, слушание, опрос и т.п.) в 1–4 классах не должна превышать 7–10 минут, в 5–11 классах – 10–15 минут.</li> </ul>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
С	С	Ч	Ч	П	П	-	Д	О	Д	-	С

13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
П	П	РНП	РНП	П	-П	Ч	П	П	РНП	РНП	РНП	С

26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
С	С	С	С	С	С	С	С	С	С

36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
С	С	П	П	П	С	-	-	-	-

Условные обозначения:

Д - думает,

Ч - читает,

«-» - отвлекается

С - слушает,

О - отвечает,

П – пишет

РНП - работа с наглядными пособиями (счетным материалом).

Вопросы:

1. Укажите законодательные и нормативные документы, необходимые для гигиенической оценки организации урока в общеобразовательном учреждении.
2. Проведите анализ представленных данных, определите и оцените плотность урока, количество видов учебной деятельности, непрерывную длительность каждого вида учебной деятельности.
3. Перечислите особенности организации обучения в классах компенсирующего обучения.
4. Установите нарушения санитарного законодательства в общеобразовательном учреждении, составьте предписания по устранению выявленных нарушений.
5. Перечислите требования к организации физкультурных минуток на уроках в общеобразовательных учреждениях.

26. Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:

	<p>Управлением Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое обследование сельской общеобразовательной школы. Установлено, что для учащихся организовано одноразовое горячее питание (завтрак), а для групп продлённого дня – завтрак и обед. Питание осуществляется на базе школьной столовой. Рацион питания учащихся общеобразовательного учреждения не согласован с органами Госсанэпиднадзора. В питании школьников используются маргарины, кулинарные жиры, колбасные изделия, жирные сорта мяса, фляжное, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения); творог и сметана в натуральном виде без обработки, жареные во фритюре пирожки, пончики. Широко используются сладкие кондитерские изделия. В рационах имеет место невыполнение норм питания по основным продуктам (молоку, маслу сливочному, овощам, фруктам). Горячий завтрак составляет 15%, обед – 25% энергетической ценности суточного рациона питания школьника.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укажите документы санитарно-эпидемиологического законодательства (законодательные, нормативные, методические), используемые при оценке питания школьников.</li> <li>2. Укажите требование к образовательному учреждению по организации питания детей.</li> <li>3. Укажите рекомендованное (по приёмам пищи) распределение энергетической ценности суточного рациона питания школьника в образовательном учреждении. Сколько процентов от суточной потребности в пищевых веществах и энергии школьников должны суммарно обеспечивать завтрак и обед в организованном питании?</li> <li>4. Укажите требования к составлению и согласованию меню питания в школе для обеспечения обучающихся здоровым питанием.</li> <li>5. Составьте заключение об организации питания детей в сельской школе.</li> </ol>
27.	<p>Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением:</p> <p>В организации дополнительного образования обучающийся 8-летнего возраста посещает спортивную оздоровительную группу и авиамодельный кружок.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза условий и режима работы организации показала следующее. Организация занимает 4-этажное здание, спортивный зал размещён на 1 этаже, технические кружки для обучающихся младшего школьного возраста – на 4 этаже.</p> <p>Занятия в спортивно-оздоровительной группе проходят в воскресенье и среду с 19:00 до 21:00 в спортивном зале площадью 5 м<sup>2</sup> на обучающегося, температура 22 °С. Медицинских документов, подтверждающих отсутствие противопоказаний к занятию соответствующим видом спорта, у занимающихся нет.</p> <p>Занятия в авиамодельном кружке организованы с 15:00 до 18:00 в понедельник, четверг и воскресенье. После 30 минут занятия устраивают перерыв 10 минут.</p> <p>Площадь помещения на 10 обучающихся – 50 м<sup>2</sup>. Температура воздуха в помещении – 24 °С,</p>

относительная влажность воздуха – 70%, скорость движения воздуха– 0,1 м/сек.  
СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (выкопировка):

3.1. Помещения для занятий детей дошкольного (до 7 лет) и младшего школьного возраста (до 11 лет) размещаются не выше третьего этажа здания.

3.5. Помещения в здании организации дополнительного образования для занятий рекомендуется размещать с учётом их функционального назначения:

– гардеробы, помещения для спортивных занятий, технического творчества с крупногабаритным или станочным оборудованием, залы для проведения зрелищных мероприятий – на первых этажах здания.

В помещениях организации дополнительного образования температура воздуха должна соответствовать следующим параметрам:

– в учебных кабинетах для теоретических занятий, в помещениях для музыкальных занятий, для занятий художественным творчеством и естественно-научной направленности, в актовом зале, лекционной аудитории – 20–22°C;

– в помещениях для занятий хореографией, спортом, техническим творчеством 17–20 °C;

В помещениях организации дополнительного образования относительная влажность должна составлять 40–60%, скорость движения воздуха не более 0,1 м/с.

8.3. Занятия в организациях дополнительного образования начинаются не ранее 8:00 часов утра и заканчиваются не позднее 20:00 часов.

8.5. Рекомендуемая продолжительность занятий детей в учебные дни – не более 3 академических часов в день, в выходные и каникулярные дни – не более 4 академических часов в день. После 30–45 минут теоретических занятий рекомендуется организовывать перерыв длительностью не менее 10 минут.

Рекомендуемые площади помещений:

Помещения	Площадь, кв.м не менее на 1 ребёнка
<b>I. Группа помещений для детей младшего школьного возраста</b>	
Для технического моделирования	4,8
Спортивный зал	4,0

Вопросы:

1. Дайте гигиеническую оценку условий в организации дополнительного образования.

- |  |  |
|--|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"><li>2. Оцените режим работы кружка и спортивно-оздоровительной группы.</li><li>3. Укажите, какие показатели надо использовать для определения группы физического воспитания, противопоказаний к занятиям у детей, занимающихся в спортивно-оздоровительных группах.</li><li>4. Риск каких отклонений в состоянии здоровья обучающегося мальчика 8 лет возможен?</li><li>5. Перечислите нарушения в организации дополнительного образования для составления экспертного заключения.</li></ol> |
|--|--|